

Άρθρο 82

Γιαούρτι – Άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα ζύμωσης

«Γαλακτοκομικά προϊόντα ζύμωσης» ορίζονται τα προϊόντα που προκύπτουν από ζύμωση του γάλακτος με τη δράση καλλιεργειών οξυγαλακτικών βακτηρίων-εκκινητών και ενδεχομένως άλλων καλλιεργειών μικροοργανισμών, με αποτέλεσμα τη μείωση του pH, με ή χωρίς πήξη. Οι μικροοργανισμοί πρέπει να είναι ενεργοί και ζωντανοί και σε επαρκή αριθμό μέχρι την τελική ημερομηνία ανάλωσης.

ΕΝΟΤΗΤΑ Α: Γιαούρτι

1. «Γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν το οποίο παράγεται από τη ζύμωση και πήξη του γάλακτος, με τη χρήση υποχρεωτικά των καλλιεργειών - εκκινητών *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* και *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ώστε το τελικό ζυμωμένο προϊόν να περιέχει τουλάχιστον 10^7 cfu/g προϊόντος μέχρι την τελική ημερομηνία ανάλωσής του.
2. Ως πρώτη ύλη του γιαουρτιού χρησιμοποιείται το γάλα όπως αυτό ορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος III, παράγραφος 1).
3. Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης με εξαίρεση την περίπτωση της παρ. 5, σημ. β.
4. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο γιαούρτι από αγελαδινό ή γίδινο γάλα πρέπει να είναι τουλάχιστον 3,2% και από πρόβειο γάλα τουλάχιστον 5,5%. Σε περίπτωση χρήσης μιγμάτων γάλακτος η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υπολογίζεται από την αναλογία των ειδών του γάλακτος.
5. Κατά την παρασκευή του γιαουρτιού, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται μόνο:
 - α) η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες
 - β) η προσθήκη πρωτεϊνών γάλακτος για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ), του ίδιου είδους ζώου, υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο γιαούρτι δε θα ξεπερνά το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε, όπως ορίζεται στο άρθρο 80, παρ. 1 του Κ.Τ.Π., κατά 4 μονάδες.
6. Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού της παρ. 1, αναγράφονται στην επισήμανση υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον 10^6 cfu/gr προϊόντος έως την ημερομηνία ανάλωσης.
7. «Στραγγιστό γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη και έχει κατ' ελάχιστο 5,6% πρωτεΐνες για το αγελαδινό ή γίδινο γάλα και 8% για το πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση μιγμάτων διαφόρων ειδών γάλακτος η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες υπολογίζεται με βάση την αναλογία των ειδών γάλακτος.
8. «Παραδοσιακό» είναι το γιαούρτι που πληροί τις παρακάτω προδιαγραφές:
 - α) Παρασκευάζεται με την παραδοσιακή μέθοδο ώστε να φέρει υμένα (πέτσα) στην επιφάνειά του.
 - β) Προκύπτει από την πήξη αποκλειστικά νωπού ή παστεριωμένου γάλακτος που δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύνθεσης με μόνη εξαίρεση τη ρύθμιση της λιποπεριεκτικότητας, έως του σημείου που είναι τεχνικά επιτεύξιμη η δημιουργία υμένα.

ΕΝΟΤΗΤΑ Β: Άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα ζύμωσης

Β.1. Ξινόγαλο

1. «Ξινόγαλο» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν που προκύπτει από τη ζύμωση του γάλακτος με χρήση καλλιεργειών-εκκινητών οι οποίες αποτελούνται από μεσόφιλα οξυγαλακτικά βακτήρια και βρίσκεται σε ρευστή ή ημιρρευστή κατάσταση. Οι μικροοργανισμοί της καλλιέργειας παραμένουν

ζωντανοί στο τελικό προϊόν και ο πληθυσμός τους είναι τουλάχιστον 10^6 CFU/g έως την τελική ημερομηνία ανάλωσής του.

2. Ως πρώτη ύλη του ξινογάλακτος χρησιμοποιείται το γάλα όπως αυτό ορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος III, παράγραφος 1).

3. Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης με εξαίρεση την περίπτωση της παρ. 5, σημ. β.

4. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο ξινόγαλο από αγελαδινό, γίδινο ή βουβαλίσιο γάλα πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,7% και από πρόβειο γάλα τουλάχιστον 4,0%. Στο ξινόγαλο από γάλα ιπποειδών η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,5%. Σε περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος διαφόρων ειδών ζώων, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υπολογίζεται με βάση την αναλογία των ειδών γάλακτος.

5. Κατά την παρασκευή του ξινογάλακτος, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται:

α) Η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες.

β) Η προσθήκη πρωτεϊνών γάλακτος του ίδιου είδους ζώου για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ), υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο τελικό προϊόν δεν υπερβαίνει το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε.

γ) Η προσθήκη βρώσιμου αλατιού (NaCl) σε ποσοστό έως 1% για τη διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

6. Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση πρόσθετοι μικροοργανισμοί πέραν των βασικών καλλιεργειών, αυτοί πρέπει να αναγράφονται στην επισήμανση, υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους είναι τουλάχιστον 10^6 CFU/g προϊόντος έως την ημερομηνία ανάλωσης.

B.2. Αριάνι

«Αριάνι» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν σε ρευστή ή ημίρρευστη κατάσταση, που προκύπτει από ζύμωση και πήξη του γάλακτος με χρήση καλλιεργειών-εκκινητών οι οποίες αποτελούνται από τα θερμοφιλά οξυγαλακτικά βακτήρια *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* και *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Η ρευστότητα του επιτυγχάνεται μέσω μηχανικής επεξεργασίας του πηγματος. Οι μικροοργανισμοί της καλλιέργειας παραμένουν ζωντανοί στο τελικό προϊόν και ο πληθυσμός τους είναι τουλάχιστον 10^6 CFU/g έως την ημερομηνία ανάλωσής του.

2. Ως πρώτη ύλη του Αριάνι χρησιμοποιείται το γάλα όπως αυτό ορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος III, παράγραφος 1).

3. Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης με εξαίρεση την περίπτωση της παρ. 5, σημ. β.

4. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο αριάνι από αγελαδινό, γίδινο ή βουβαλίσιο γάλα πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,7% και από πρόβειο γάλα τουλάχιστον 4,0%. Στο αριάνι από γάλα ιπποειδών η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,5%. Σε περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος διαφόρων ειδών ζώων, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υπολογίζεται με βάση την αναλογία των ειδών γάλακτος.

5. Κατά την παρασκευή του αριάνι, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται:

α) Η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες.

β) Η προσθήκη πρωτεϊνών γάλακτος του ίδιου είδους ζώου για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ), υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο τελικό προϊόν δεν υπερβαίνει το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε.

γ) Η προσθήκη βρώσιμου αλατιού (NaCl) σε ποσοστό έως 1% για τη διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

6. Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση πρόσθετοι μικροοργανισμοί πέραν των βασικών καλλιεργειών, αυτοί πρέπει να αναγράφονται στην επισήμανση, υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους είναι τουλάχιστον 10^6 CFU/g προϊόντος έως την τελική ημερομηνία ανάλωσης.

Β.3. Κεφίρ

1. «Κεφίρ» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν σε ρευστή ή ημίρρευστη κατάσταση το οποίο παράγεται από τη ζύμωση του γάλακτος με τη χρήση συμβιωτικών καλλιιεργειών (κόκκοι κεφίρ) οι οποίες αποτελούνται από οξυγαλακτικά και οξικά βακτήρια και ζύμες. Η μικροχλωρίδα του κεφίρ περιλαμβάνει είδη οξυγαλακτικών βακτηρίων κυρίως των γενών *Lactobacillus*, *Lactococcus* και *Leuconostoc* (ως εκκινητών), οξικών βακτηρίων κυρίως του γένους *Acetobacter* και ζυμών κυρίως των γενών *Saccharomyces* και *Kluyveromyces*. Οι μικροοργανισμοί της καλλιέργειας παραμένουν ζωντανοί στο τελικό προϊόν και ο πληθυσμός τους είναι τουλάχιστον 10^6 CFU/g οξυγαλακτικών βακτηρίων και 10^4 CFU/g ζυμών έως την τελική ημερομηνία ανάλωσής του.

Το κεφίρ είναι προϊόν ελαφράς αφρώδους υφής και μπορεί να περιέχει μικρή ποσότητα διοξειδίου του άνθρακα και αιθανόλης (έως το ανώτερο 1%), που προκύπτουν κατά τη ζύμωση.

2. Ως πρώτη ύλη για την παρασκευή του κεφίρ χρησιμοποιείται γάλα, όπως αυτό ορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος III, παράγραφος 1).

3. Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης με εξαίρεση την περίπτωση της παρ. 5, σημ. β.

4. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο κεφίρ από αγελαδινό, γίδινο ή βουβαλίσιο γάλα πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,7% και από πρόβειο γάλα τουλάχιστον 4,0%. Στο κεφίρ από γάλα ιπποειδών η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,5%. Σε περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος διαφόρων ειδών ζώων, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υπολογίζεται με βάση την αναλογία των ειδών γάλακτος.

5. Κατά την παρασκευή του κεφίρ, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται μόνο:

α) η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες.
β) η προσθήκη πρωτεϊνών γάλακτος για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λιπών (ΣΥΑΛ) του ίδιου είδους ζώου, υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο κεφίρ δεν θα υπερβαίνει το ΣΥΑΛ του χρησιμοποιούμενου γάλακτος, όπως ορίζεται στο άρθρο 80 παρ. 3 του Κ.Τ.Π.,·

6. Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση πρόσθετοι μικροοργανισμοί πέραν των βασικών καλλιιεργειών, αυτοί πρέπει να αναγράφονται στην επισήμανση, υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους είναι τουλάχιστον 10^6 CFU/g προϊόντος έως την τελική ημερομηνία ανάλωσης.

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: Επισήμανση

1. Η επισήμανση των προϊόντων του παρόντος εν γένει πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

2. Επιπλέον των απαιτήσεων του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, πρέπει να δίνονται οι παρακάτω πληροφορίες:

- i. το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα και στην περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος διαφόρων ειδών ζώων αναφέρεται και η ποσοστιαία αναλογία κάθε είδους. Οι ενδείξεις αυτές συνοδεύουν την ονομασία του προϊόντος. Ωστόσο η πληροφορία για την ποσοστιαία αναλογία των διαφορετικών ειδών γάλακτος μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει.
- ii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία βάσει των προβλεπομένων στην παρ. 1β του Μέρους III του Παραρτήματος VII του Καν. (ΕΕ) 1308/2013, στην περίπτωση εκτός του νωπού, η περιγραφή της φυσικής επεξεργασίας της βασικής πρώτης ύλης γάλακτος, η οποία ανάγεται σε ισοδύναμο γάλακτος. Ωστόσο η πληροφορία αυτή μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει.
- iii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία, το επί τοις εκατό (%) ποσοστό της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες του έτοιμου προϊόντος.

Οι ανωτέρω ενδείξεις θα πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο ώστε να είναι ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

3. Δεν επιτρέπεται η χρήση των ονομασιών που ρυθμίζονται από το παρόν άρθρο για προϊόντα άλλα από αυτά που περιγράφονται.

Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου αφορούν στα προϊόντα που παράγονται στην Ελλάδα, ενώ κάθε προϊόν το οποίο έχει παρασκευαστεί ή/και διατεθεί νομίμως στο εμπόριο σε άλλα κράτη μέλη της ΕΕ ή σε κράτος μέλος της ΕΖΕΣ που είναι συμβαλλόμενο μέρος της συνθήκης του ΕΟΧ ή στην Τουρκία, μπορεί να διατίθεται στην αγορά στην Ελλάδα, όταν έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με πρότυπα, προδιαγραφές ή και διαδικασίες παρασκευής και δοκιμών, που αποδεδειγμένα εγγυώνται ισοδύναμο επίπεδο ποιότητας και ασφάλειας με τις απαιτήσεις του παρόντος τεχνικού κανονισμού για την προστασία της ανθρώπινης υγείας, ασφάλειας, των συμφερόντων του καταναλωτή και του περιβάλλοντος.