

Άρθρο 83**Τυριά****A. Γενικές διατάξεις για τα τυριά****1. Ορισμοί**

Για τους σκοπούς του παρόντα ισχύουν οι ορισμοί:

- α) «Τυρί» νοείται το προϊόν που λαμβάνεται μετά από πήξη εν όλω ή εν μέρει κατόπιν ζύμωσης, πρωτεόλυσης ή οξίνισης των κάτωθι πρώτων υλών, οι οποίες χρησιμοποιούνται μόνες τους ή σε μείγμα, πριν από την στράγγιση, ή μετά από μερική αφαίρεση του υδατικού μέρους, ή μετά από αφαίρεση του πηγματος:
 - μια ή περισσότερες κατηγορίες γάλακτος που προβλέπονται από τα άρθρα 79 και 80 του παρόντα
 - κρέμα γάλακτος και λιπαρές ύλες γάλακτος όπως ορίζονται στο άρθρο 81 του παρόντα
 - τυρόγαλα (ορός γάλακτος)
- β) «Ωρίμανση» νοείται η διαδικασία που περιλαμβάνει μια σειρά σύνθετων φυσικών και χημικών αλλαγών, ως αποτέλεσμα ενζυμικών και άλλων βιοχημικών αντιδράσεων που οφείλονται στη δράση μικροοργανισμών, οι οποίες προσδίδουν στο τυρί χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες όπως γεύση, άρωμα, χρώμα, υφή και δομή των πόρων. Η διαδικασία της ωρίμανσης δεν αποδίδει καταγωγή, κατά την έννοια του Τελωνειακού Κώδικα της Ένωσης.
- γ) «Τυρί τυρογάλακτος» νοείται το τυρί, το οποίο λαμβάνεται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με ή χωρίς προσθήκη:
 - i) γάλακτος (πρόσγαλα),
 - ii) γάλακτος και κρέμας γάλακτος,
 - iii) χλωριούχου νατρίου (αλάτι),
 το οποίο μπορεί να διατίθεται νωπό, ή κατόπιν μερικής αφυδάτωσης (ξηρό) ή κατόπιν ωρίμανσης και του οποίου η υγρασία δεν υπερβαίνει το 70%.
- δ) «Ανακατεργασμένο τυρί» ή τηγμένο ή επεξεργασμένο τυρί και ανακατεργασμένο (ή τηγμένο ή επεξεργασμένο) τυρί με αλοιφώδη υφή νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται με άλεση, ανάμιξη, πήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

2. Επιτρεπόμενα συστατικά

Στα τυριά επιτρέπεται να προστίθενται, κατά περίπτωση, τα εξής συστατικά, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στις ενότητες Β, Γ, Δ και Ε για τις επί μέρους κατηγορίες τυριών καθώς και αν προβλέπεται διαφορετικά για τα ΠΟΠ/ΠΓΕ τυριά:

- α) αλάτι,
- β) φυτά ή άλλα ένζυμα που είναι σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 1332/2008 και τα οποία δρουν κατά ανάλογο τρόπο,
- γ) οξυγαλακτικές καλλιέργειες, όταν το γάλα είναι παστεριωμένο,
- δ) καλλιέργειες άλλων μικροοργανισμών,
- ε) μπαχαρικά και άλλα τρόφιμα φυτικής προέλευσης, καθώς και διάφορα είδη μανιταριών, με την επιφύλαξη του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283,
- στ) πρόσθετα που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008 Παράρτημα II, Μέρος Ε, κατηγορία 1.7 σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης,
- ζ) αρωματικές ύλες κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΚ) 1334/2008,
- η) γλυκαντικές ύλες,

θ) ξύδι,

ι) για την επικάλυψη τυριών, εκτός των τριμμένων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται δημητριακά, πρωτεϊνούχοι ή ελαιούχοι σπόροι και φυτικές ίνες, σε διάφορες μορφές, με την επιφύλαξη του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283,

ια) στα τυριά που πωλούνται τριμμένα, μετά την εν λόγω επεξεργασία επιτρέπεται η προσθήκη αμύλου ή τροποποιημένου αμύλου ως αντισυσσωματικού παράγοντα σε αναλογία έως 20 γραμμάρια ανά κιλό τυριού, με την προϋπόθεση ότι πριν από το τρίψιμο και την προσθήκη αυτών των συστατικών, πληρούνται όλα τα κριτήρια, ιδίως αυτά που αφορούν την υγρασία.

3. Επικάλυψη

Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση με ή χωρίς επικάλυψη της επιδερμίδας τους.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι μη βρώσιμη από σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες, υπό την προϋπόθεση ότι δεν μεταφέρουν επιβλαβείς ουσίες στο τυρί.

4. Ενδείξεις επισήμανσης

I. Η επισήμανση των προσσκευασμένων προϊόντων πρέπει να είναι σύμφωνη με τον καν. (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

Επιπλέον, επί της συσκευασίας αναγράφονται:

α) η κατηγορία του τυριού

β) το είδος ή τα είδη γάλακτος (ποσοστά) από τα οποία παρασκευάστηκε το τυρί (μόνο για τα τυριά των ενοτήτων Β, Γ, Δ)

γ) η ημερομηνία παραγωγής (μόνο για τα τυριά των ενοτήτων Β, Γ και Δ)

II. Οι υποχρεωτικές πληροφορίες που παρέχονται για τα προϊόντα που διατίθενται στον τελικό καταναλωτή χύδην από τμηματική πώληση μεγαλύτερης συσκευασίας (κεφάλι, βαρέλι, δοχείο κ.λ.π.), εκτός αυτών που προβλέπονται στο άρθρο 44, παρ. 1, στοιχείο (α) του κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, είναι οι εξής:

α) Η ονομασία του προϊόντος

β) Η προέλευση του περιεχομένου γάλακτος, όσον αφορά το είδος του ζώου

γ) Για προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, οι ενδείξεις ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Οι εν λόγω πληροφορίες θα πρέπει να αναγράφονται σε πινακίδες οι οποίες θα πρέπει να παραμένουν κοντά στο σημείο διάθεσης μέχρι να τελειώσει το περιεχόμενο στη μεγαλύτερη συσκευασία προϊόν.

Οι υποχρεωτικές πληροφορίες μπορούν να δίνονται στον καταναλωτή επιπλέον και με άλλα μέσα.

B. Τυριά με ωρίμανση (ή τυριά ωρίμανσης)

1. Κατηγορίες τυριών ωρίμανσης με βάση την υγρασία

Τα τυριά με ωρίμανση ταξινομούνται με κριτήριο το % ποσοστό υγρασίας στο τυρί ως εξής:

α) πολύ σκληρά, <32%

β) σκληρά, <38%

γ) ημίσκληρα, <46%

δ) μαλακά, <58%

2. Επιτρεπόμενα συστατικά

Στα τυριά με ωρίμανση επιτρέπεται να προστίθενται, κατά περίπτωση συστατικά των περιπτώσεων (α) έως (στ) και (ι), (ια) της παραγράφου 3 της ενότητας Α.

3. Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης:

Η ωρίμανση των τυριών πραγματοποιείται σε χώρους όπου διατηρούνται συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας κατάλληλες για κάθε τύπο τυριού, ώστε να εξασφαλίζεται η ορθή εξέλιξη των φυσικοχημικών και βιοχημικών μεταβολών και η ανάπτυξη των χαρακτηριστικών του προϊόντος. Η ωρίμανση των τυριών γίνεται σε κλιματιζόμενους χώρους όπου η θερμοκρασία δεν είναι κατώτερη των +10°C και υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγραμετρική κατάσταση.

Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού και ορίζεται από τον παρασκευαστή:

Ωστόσο οι ελάχιστοι χρόνοι ωρίμανσης είναι:

- α) τρεις μήνες για τα πολύ σκληρά τυριά,
- β) δύο μήνες για τα σκληρά, ημίσκληρα και μαλακά τυριά,
- γ) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν σε κατάλληλες συνθήκες για χρονικό διάστημα τουλάχιστον δύο (2) μηνών.

Εξαιρούνται:

Τυριά για τα οποία οι εθνικές διατάξεις ορίζουν συγκεκριμένους χρόνους ωρίμανσης (πχ ΠΟΠ/ΠΓΕ)

4. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

Τα ώριμα τυριά διατηρούνται έως τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υπό συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και αερισμού κατάλληλες για τον τύπο του προϊόντος, όπως καθορίζονται από τον παρασκευαστή βάσει της τεχνολογίας παραγωγής και της τεκμηριωμένης μικροβιολογικής και ποιοτικής σταθερότητας του προϊόντος. Η θερμοκρασία δε δύναται να ξεπερνάει τους 4°C (υπό το πρίσμα της μικροβιολογικής ασφάλειας).

5. Διάθεση:

5.1 Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και σαν:

- α) τριμμένο τυρί και
- β) κομμάτι τυρί,

με την προϋπόθεση τα τριμμένα τυριά αυτά να πληρούν τους παρακάτω όρους:

- να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού
- στη συσκευασία να υπάρχει ένδειξη «τριμμένο τυρί».

5.2 Μαλακά τυριά:

- α) Τα μαλακά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται ως «κομμάτι τυρί».
- β) Τα υπόλοιπα των μαλακών τυριών στα μέσα συσκευασίας επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση ως «τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών», αποκλειστικά και μόνο εφόσον έχουν πρακτικά απαλλαγεί από την άλμη και τον ορό. Η υγρασία τους δεν πρέπει να υπερβαίνει το 60%. Στη συσκευασία θα υπάρχει η ένδειξη «τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών».

Γ. Τυριά χωρίς ωρίμανση

1. Γενικά:

α) Στα τυριά χωρίς ωρίμανση το ποσοστό της υγρασίας δεν υπερβαίνει το 75%.

β) Τα τυριά της παρούσας κατηγορίας διατίθενται τρεις (3) εβδομάδες μετά την παρασκευή τους.

Εξαιρούνται:

- i) Τα «Λευκά τυριά άλμης χωρίς ωρίμανση», τα οποία επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε (15) ημέρες μετά την παρασκευή τους.
- ii) Τα τυριά αλοφώδους υφής και τα τυριά κρέμα τα οποία επιτρέπεται να διατίθενται αμέσως μετά την παρασκευή τους.

2. Επιτρεπόμενα συστατικά:

Στα τυριά χωρίς ωρίμανση επιτρέπεται να προστίθενται, κατά περίπτωση συστατικά των περιπτώσεων (α) έως (στ) και (ι), (ια) της παραγράφου 3 της ενότητας Α.

Δ. Τυριά από τυρόγαλα (ή τυριά τυρογάλακτος), με ή χωρίς ωρίμανση

1. Κατηγορίες τυριών από τυρόγαλα:

- α) Τα τυριά τυρογάλακτος δύναται να χαρακτηριστούν βάσει της φυσικής κατάστασης σε:
- i) νωπά: πολύ μαλακά ή κρεμώδη, προορίζονται για άμεση κατανάλωση ή σύντομη συντήρηση
 - ii) ξηρά: διατηρούν σχήμα και μπορούν να κοπούν ή να τρίβονται, κατάλληλα για συντήρηση
- β) Στα τυριά τυρογάλακτος το ποσοστό της υγρασίας δεν υπερβαίνει το 75%.

2. Επιτρεπόμενα συστατικά:

Στα τυριά από τυρόγαλα επιτρέπεται να προστίθενται, κατά περίπτωση συστατικά των περιπτώσεων (α) έως (στ) και (ι), (ια) της παραγράφου 3 της ενότητας Α.

3. Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης:

Για τα τυριά τυρογάλακτος με ωρίμανση ισχύει η παράγραφος 3 της ενότητας Β.

Εξαιρούνται:

- α) Τα νωπά τυριά τυρογάλακτος τα οποία επιτρέπεται να διατίθενται αμέσως μετά την παρασκευή τους.
- β) Τα τυριά τυρογάλακτος για τα οποία άλλες εθνικές διατάξεις ορίζουν συγκεκριμένους χρόνους ωρίμανσης (ΠΟΠ/ΠΓΕ)

4. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων και νωπών τυριών τυρογάλακτος μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση:

Ισχύει η παράγραφος 4 της ενότητας Β.

Ε. Ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά

1. Κατηγορίες ανακατεργασμένων τυριών:

- α) επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά,
- β) ανακατεργασμένα τυριά,
- γ) παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών.

2. Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά

2.1. Ορισμός:

Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά (named variety processed cheeses) χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών, για τα οποία υπάρχουν εθνικές ή διεθνείς προδιαγραφές, με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη λιπαρών υλών γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

2.2. Επιτρεπόμενα συστατικά:

Στα επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά επιτρέπεται να προστίθενται, κατά περίπτωση συστατικά των περιπτώσεων (α), (δ), (ε), (στ), (ζ) και (θ) της παραγράφου 3 της ενότητας Α.

Επιπλέον, με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης των εν λόγω τυριών προστίθενται τρόφιμα, με την επιφύλαξη του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283, με εξαίρεση των σακχαρούχων, μαγειρευμένα ή κατά άλλο τρόπο παρασκευασμένα σε ποσότητες τέτοιες ώστε η παρουσία τους να χαρακτηρίζει το προϊόν και με την προϋπόθεση ότι οι προσθήκες αυτές, υπολογισμένες επί ξηρού, δε θα ξεπερνούν το ένα έκτο (1/6) του βάρους των ολικών στερεών του τελικού προϊόντος.

2.3. Ξηρό υπόλειμμα:

Το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα των ανακατεργασμένων τυριών είναι 38%, ενώ αυτών με αλοιφώδη υφή είναι 29%.

2.4. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Τα τυριά αυτής της παρ/φου θα ονομάζονται με τους παρακάτω τρόπους:

α) με το όνομα ενός τυριού (για το οποίο υπάρχουν εθνικές ή διεθνείς προδιαγραφές):

- αν το όνομα ενός τυριού, χρησιμοποιείται για να περιγράψει ένα προϊόν τότε η αναλογία του τυριού αυτού μέσα στο προϊόν πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστο σε 75% (το υπόλοιπο ποσοστό μπορεί να είναι από το ίδιο ή από άλλα τυριά).

β) με τα ονόματα περισσότερων του ενός τυριών:

- αν περισσότερα του ενός ονόματα τυριών χρησιμοποιούνται για να περιγράψουν ένα προϊόν, τότε το προϊόν πρέπει να είναι παρασκευασμένο μόνο από αυτά τα είδη τυριών

3. Ανακατεργασμένα τυριά

3.1. Ορισμός:

Όπως σημείο (δ) της παρ. 1 της Α ενότητας.

3.2. Επιτρεπόμενα συστατικά:

Στα ανακατεργασμένα τυριά επιτρέπεται να προστίθενται, κατά περίπτωση συστατικά των περιπτώσεων (α), (δ), (ε), (στ), (ζ) και (θ) της παρ. 3 της ενότητας Α.

3.3. Ξηρό υπόλειμμα: Όπως στην παρ/φο 2.3. της παρούσας

Τουλάχιστον το 51% του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

3.4. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Τα τυριά αυτής της παρ/φου μπορούν να φέρουν μνεία του ονόματος ενός τυριού, όταν αυτό δίνει χαρακτηριστική γεύση στο προϊόν

4. Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών

4.1. Ορισμός:

Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή (process(ed) cheese preparations - process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread) χαρακτηρίζονται τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών, άλλων επιτρεπομένων προσθέτων και διαφόρων τροφίμων που μνημονεύονται στην παρακάτω παρ/φου 4.2

4.2. Επιτρεπόμενα συστατικά:

Στα παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών επιτρέπεται να προστίθενται, κατά περίπτωση συστατικά των περιπτώσεων (α), (δ), (ε), (στ), (ζ) (η) και (θ) της παρ. 3 της ενότητας Α.

4.3. Ξηρό υπόλειμμα:

Τουλάχιστον το 51% του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

5. Ένδειξη «ανακατεργασμένο» ή «τηγμένο».

Σε όλες τις κατηγορίες των ανακατεργασμένων τυριών η ένδειξη «ανακατεργασμένο» μπορεί να αντικατασταθεί με την ένδειξη «τηγμένο».

Ζ. Τελικές διατάξεις

1. Ονομασίες που αποτελούν μέρος προστατευόμενης ονομασίας για τυριά ωρίμανσης, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για προϊόντα που πληρούν τους χρόνους ωρίμανσης για τα τυριά ωρίμανσης. Η χρήση τους για μη ωριμασμένα τυριά (τυριά χωρίς ωρίμανση) απαγορεύεται, ακόμα και ως μέρος περιγραφικής ονομασίας

2. Προϊόντα που δε θεωρούνται και δεν ονομάζονται «τυρί»: Απαγορεύεται να ονομάζεται «τυρί» και να διατίθεται στην κατανάλωση σαν «τυρί», οποιοδήποτε προϊόν που θα είναι παρασκευασμένο, όπως τα τυριά των ενότητων Α, Β, Γ του παρόντος και θα έχει υγρασία μεγαλύτερη από τα ποσοστά που αναφέρονται στην αντίστοιχη ενότητα στο παρόν. Τα εν λόγω προϊόντα διατίθενται με την ονομασία «Τυροκομικό προϊόν».

Τα προϊόντα αυτά διατίθενται με εμπορικές ονομασίες, οι οποίες είναι τελείως διαφορετικές από τις εμπορικές, καθιερωμένες, ονομασίες για τα τυριά των ενότητων Α, Β, Γ του παρόντος και με την προϋπόθεση ότι θα πληρούν τους όρους των «Γενικών διατάξεων για τα τυριά».

3. Τα προϊόντα που εμπίπτουν στις διατάξεις του παρόντος και διατίθενται νόμιμα στο εμπόριο σε άλλο κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή στην Τουρκία, ή που παράγονται και διατίθενται νόμιμα στα συμβαλλόμενα μέρη της συμφωνίας ΕΟΧ τεκμαίρεται ότι συμμορφώνονται με τις διατάξεις του παρόντος. Η εφαρμογή των διατάξεων αυτών υπόκειται στον κανονισμό (ΕΕ) 2019/515, της 19ης Μαρτίου 2019, σχετικά με την αμοιβαία αναγνώριση των εμπορευμάτων που κυκλοφορούν νόμιμα στην αγορά άλλου κράτους μέλους.