

Άρθρο 86

Ειδικές Διατάξεις Δειγματοληψίας και Χημικής Εξέτασης Γαλακτοκομικών Προϊόντων

1. Η δειγματοληψία και χημική εξέταση των γαλακτοκομικών προϊόντων πρέπει να γίνεται λαμβανομένου γενικά υπόψη ότι, όλα τα είδη γάλακτος, αφρογάλακτος βουτύρου ή γιαουρτιού, με εξαίρεση είδη διατηρημένου γάλακτος (μερικά ή ολικά συμπυκνωμένου ή αποστειρωμένου) και το τηγμένο βούτυρο θεωρούνται σαν ευαλλοίωτα τρόφιμα. Τα δείγματα όλων των τυριών θεωρούνται ευαλλοίωτα.⁽¹⁾
2. Κατά τη δειγματοληψία των πιο πάνω ευαλλοίωτων τροφίμων που προσφέρονται χύμα, μετά από την ομογενοποίησή τους και τη λήψη αντιπροσωπευτικών δειγμάτων, σύμφωνα με ότι αναφέρεται στο άρθρο 13, προστίθενται σε καθένα από τα δείγματα για συντήρηση 10 σταγόνες φορμαλίνης ή φορμόλης (περιεκτικότητα 30% περίπου σε φορμαλδεΐδη) και ρίχνονται μια μια και με ανάδευση, κάθε φορά, του περιεχομένου. Η προσθήκη αυτή συντηρητικού πρέπει να δηλώνεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.
Σε περίπτωση που παίρνεται σαν δείγμα άθικτη συσκευασία δεν προστίθεται συντηρητικό.
3. Ο προσδιορισμός και η γνωμάτευση για την οξύτητα στο νωπό βούτυρο γίνονται, μόνο εφόσον το δείγμα προσκομίστηκε και εξετάστηκε με βάση τις γενικές διατάξεις δειγματοληψίας και διαδικασίας χημικής εξέτασης των ευαλλοίωτων τροφίμων, όπως στο άρθρο 20 του Κεφαλαίου 1 του παρόντα Κώδικα αναφέρεται λεπτομερώς.
4. Το νωπό γάλα που προσφέρεται στην κατανάλωση χύμα, πριν από τη λήψη των δειγμάτων γίνεται ομοιογενές είτε με ήπια ανάδευση, είτε με επανειλημμένες μεταγγίσεις μεταξύ δύο καθαρών και στεγνών δοχείων.
Στην περίπτωση που η δειγματοληψία γίνεται στον σταύλο των ζώων στο γάλα που θα αρμεχθεί, πρέπει το άρμεγμα αυτό να γίνεται πλήρες και από το γάλα που έχει καταστεί ομοιογενές, όπως πιο πάνω αναφέρεται λαμβάνονται τα δείγματα.
5. Κατά τη δειγματοληψία του γιαουρτιού εφόσον σαν δείγμα δεν λαμβάνεται άθικτη συσκευασία, πρέπει πριν από τη λήψη των δειγμάτων να αποχωριστεί ποσότητα του προϊόντος, αντιπροσωπευτική της σύστασής του, σύμφωνα με αυτά που αναφέρονται στο άρθρο 13. Αυτό γίνεται ειδικότερα ως εξής:
 - α) Από το περιεχόμενο του δοχείου κόβεται με μαχαίρι ή σπαθίδα (σπάτουλα) τομέας, που αντιστοιχεί σε 300 γραμμάρια περίπου (ή λαμβάνεται το περιεχόμενο δύο τουλάχιστον μικρών κυπέλλων γιαουρτιού, συνολικής ποσότητας τουλάχιστον 300 γραμμαρίων) και κατεργάζεται με σπαθίδα ή κουτάλι μέχρι ομοιογένειας μέσα σε ανοικτό, καθαρό και στεγνό δοχείο, αφού προηγουμένως μεταφερθεί ο υμένας (πέτσα, καιϊμάκι) σε ιδιαίτερο δοχείο.
Ο υμένας κατεργάζεται χωριστά μέχρι πλήρους ομοιογένειας και μετά από αυτά αναμιγνύεται με την υπόλοιπη ποσότητα γιαουρτιού.
 - β) Από το περιεχόμενο σάκκων ή βαρελιών λαμβάνονται για ομοιογενοποίηση μικρές ποσότητες από διάφορα σημεία μέχρι να συμπληρωθούν 300 γραμμάρια περίπου.
6. Η δειγματοληψία των σκληρών τυριών γίνεται ως εξής:
 - α) Σε τυριά μεγάλων τύπων (κεφάλια) παίρνονται με τον ειδικό δειγματολήπτη «Sonde», με βύθιση αυτού και στις δύο επίπεδες επιφάνειες του τυριού, μέχρι το κέντρο, κυλινδρικά τεμάχια. Αυτά στη συνέχεια κόβονται κατά μήκος και διαχωρίζονται κατάλληλα σε κάθε φιάλη δειγματοληψίας, με τρόπον ώστε κάθε απλό δείγμα να αποτελείται από τέτοιους κύλινδρους κομμένους κατά μήκος και κατά συνέπεια τα δείγματα που λαμβάνονται να είναι αντιπροσωπευτικά της μέσης σύστασης του τυριού.

- β) Αν δεν υπάρχει δειγματολήπτης λαμβάνεται ανάλογα τομέας από την εξωτερική επιφάνεια μέχρι το κέντρο, ο οποίος τεμαχίζεται σε μικρά κομμάτια και διαχωρίζεται μετά ανάλογα στις φιάλες δειγματοληψίας κατά τρόπον ώστε κάθε δείγμα να είναι αντιπροσωπευτικό της μέσης σύστασης του τυριού.
- γ) Σε περίπτωση κατά την οποία τυρί έρχεται στην κατανάλωση σε μικρούς τύπους, τότε ανάλογα το βάρος του τύπου λαμβάνονται σαν δείγματα είτε ολόκληρος τύπος τυριού είτε το μισό είτε το τέταρτό του.
7. Η δειγματοληψία των μαλακών τυριών γίνεται ως εξής:
- α) Σε τυριά που φέρονται μέσα σε ασκούς (τουλούμια) ή πήλινα δοχεία λαμβάνονται από διάφορα μέρη του περιεχομένου δείγματα, έτσι ώστε το τελικό δείγμα να αντιπροσωπεύει κατά το δυνατόν την μέση σύσταση.
- β) Σε τυριά που φέρονται μέσα σε βαρέλια ή λευκοσιδηρά δοχεία λαμβάνονται 5 ή 6 μεγάλα κομμάτια και κόβονται σε μικρότερα περίπου ίσου μεγέθους.
- γ) Δύο ή περισσότερα κομμάτια από κάθε μεγάλο κομμάτι τοποθετούνται στις φιάλες δειγματοληψίας.
8. Η δειγματοληψία τηγμένου τυριού γίνεται ως εξής:
- α) Σε τηγμένο τυρί που έρχεται στην κατανάλωση σε μεγάλη συσκευασία, η δειγματοληψία γίνεται με τον τρόπο που καθορίζεται πιο πάνω για τα σκληρά τυριά.
- β) Σε τηγμένο τυρί που έρχεται στην κατανάλωση σε μικρή συσκευασία, λαμβάνονται αντίστοιχα αυτοτελή κομμάτια μέχρι να συμπληρωθεί το αναγκαίο ποσό των 150 γραμμαρίων για κάθε απλό δείγμα.
9. Ειδικά για την χημική εξέταση του γάλακτος αγελάδας, που προσφέρεται στην κατανάλωση ισχύουν τα ακόλουθα:⁽⁴⁾
- α) Εφόσον το ποσοστό του λίπους βρεθεί μικρότερο από 3,5% αλλά όχι λιγότερο από 3,0% και τα υπόλοιπα συστατικά που προσδιορίζονται απαραίτητα βρεθούν κανονικά, δηλαδή ειδικό βάρος σε 15°C τέτοιο, ώστε με την εφαρμογή του τύπου του Fleischman το Στερεό Υπόλειμμα χωρίς Λίπος να είναι τουλάχιστον 8,46% προσδιορίζονται ακόμα το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών και ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος.
- β) Αν το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών επί τοις εκατό (%) βρεθεί όχι ανώτερο από την περιεκτικότητα σε λίπος του γάλακτος και ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος τουλάχιστον 38, το γάλα χαρακτηρίζεται κανονικό.
- γ) Αν είτε το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών βρεθεί μεγαλύτερο από την περιεκτικότητα σε λίπος του γάλακτος είτε ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος βρεθεί μικρότερος από 38 το γάλα θεωρείται σαν μη κανονικό και χαρακτηρίζεται:
- «Ενυδατωμένο» (νερωμένο) «νοθευμένο», αν ο δείκτης διάθλασης του ορού βρεθεί μικρότερος από το 38.
- «Αποβουτυρωμένο» αν το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών είναι μεγαλύτερο από την περιεκτικότητά του σε λίπος.
- «Ενυδατωμένο» και «αποβουτυρωμένο», αν το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών είναι μεγαλύτερο από την περιεκτικότητα σε λίπος και ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος μικρότερος από το 38.⁽²⁾
- δ) Όσες φορές ο προσδιορισμός του δείκτη διάθλασης ορού του γάλακτος γίνεται ανέφικτος, είτε λόγω προσθήκης στο δείγμα αντισηπτικού για συντήρησή του, είτε λόγω έλλειψης καταδυτικού διαθλασίμετρου, είτε από κάποια άλλα αίτια τότε αντί γι' αυτόν προσδιορίζεται το ειδικό βάρος του ορού του γάλακτος, το οποίο σε καμία περίπτωση κανονικού γάλακτος δεν μπορεί να είναι κατώτερο από 1,026 σε 15°C.
- ε) Σε περίπτωση, κατά την οποία το ειδικό βάρος του ορού του γάλακτος βρεθεί μικρότερο από 1,026 σε 15°C, τότε το γάλα θεωρείται μη κανονικό και χαρακτηρίζεται σαν ενυδατωμένο (νερωμένο).

- στ) Σε περίπτωση υπόνοιας ότι το γάλα είναι ενυδατωμένο πρέπει να γίνεται και ο προσδιορισμός του δείκτη διάθλασης και εάν αυτό δεν είναι εφικτό, γίνεται ο προσδιορισμός του ειδικού βάρους του ορού του γάλακτος σε 15°C.
- ζ) Σε περίπτωση μη κανονικότητας γάλακτος αγελάδας, κασίικας, προβάτου, βουβάλου ή ανάμικτου κασίικας-προβάτου, για τον προσδιορισμό του ποσοστού αποβουτύρωσης ή ενυδάτωσης θα παίρνονται σαν όρια, τα όρια που καθορίζονται στο παρόν άρθρο και στη γνωμάτευση θα προτάσσεται η λέξη τουλάχιστον π.χ. Γάλα προβάτου μη κανονικό καθόσον βρέθηκε αποβουτυρωμένο τουλάχιστον κατά (τόσο) % κ.λπ.⁽³⁾
10. Για τη γνωμάτευση για την κανονικότητα ή μη του γιαουρτιού, σαν κριτήριο λαμβάνεται το ποσοστό του περιεχομένου λίπους, εκτός από περιπτώσεις, κατά τις οποίες προκύπτουν ιδιαίτεροι λόγοι για πιο πέρα εξέτασή του.
- Σε περίπτωση, κατά την οποία το περιεχόμενο λίπος στο γιαούρτι βρίσκεται σε ποσοστό κατώτερο από το όπως πιο πάνω καθορισμένο κατώτατο όριο, τότε το γιαούρτι χαρακτηρίζεται «μη κανονικό, καθόσον περιέχει λίπος λιγότερο του κανονικού κατά (τόσον) %».
11. Ο μικροβιολογικός και βιολογικός έλεγχος του τυριού γίνεται εφόσον παρουσιάζεται ανάγκη, από τις αρμόδιες υγειονομικές υπηρεσίες, μετά από δειγματοληψία, που γίνεται σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες δειγματοληψίας.

Παραπομπές

- ⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β/72 «Περί τροποποιήσεως και συμπληρώσεως της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ».
- ⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 166/87, ΦΕΚ 194/Β/87 «Τροποποίηση της παρ. 9 του άρθρου 86 του Κ.Τ.»
- ⁽³⁾ Απόφ. ΑΧΣ 166/87, ΦΕΚ 194/Β/87 «Τροποπ. της παρ. 9 του άρθ. 86 του Κ.Τ.».
- ⁽⁴⁾ Απόφ. ΑΧΣ 2035/88 ΦΕΚ 182/Β/10.3.89 «Τροποπ. της παρ. 9 του άρθ. 86 του Κ.Τ.».

