ΣΕΒ•ΓΑΠ **Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλ/κων Προϊόντων**

Τα ευπαθή τυριά των Κυκλάδων. Προκλήσεις & λύσεις. Η νομοθεσία

Δρ. Χρήστος Αποστολόπουλος

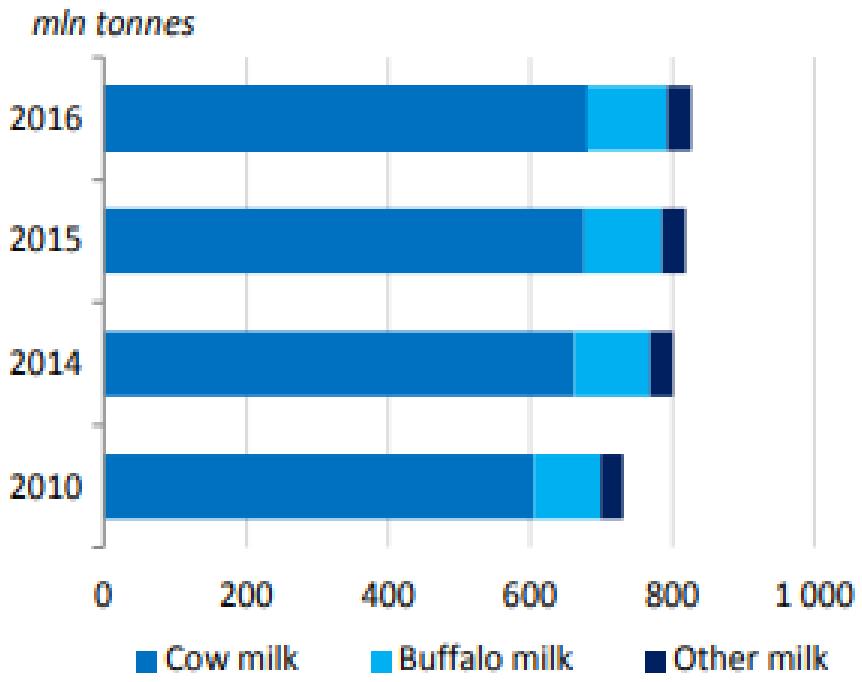
Δ/ντης Ολικής Ποιότητας & Ασφάλειας της FrieslandCampina

Πρόεδρος ΣΕΒΓΑΠ

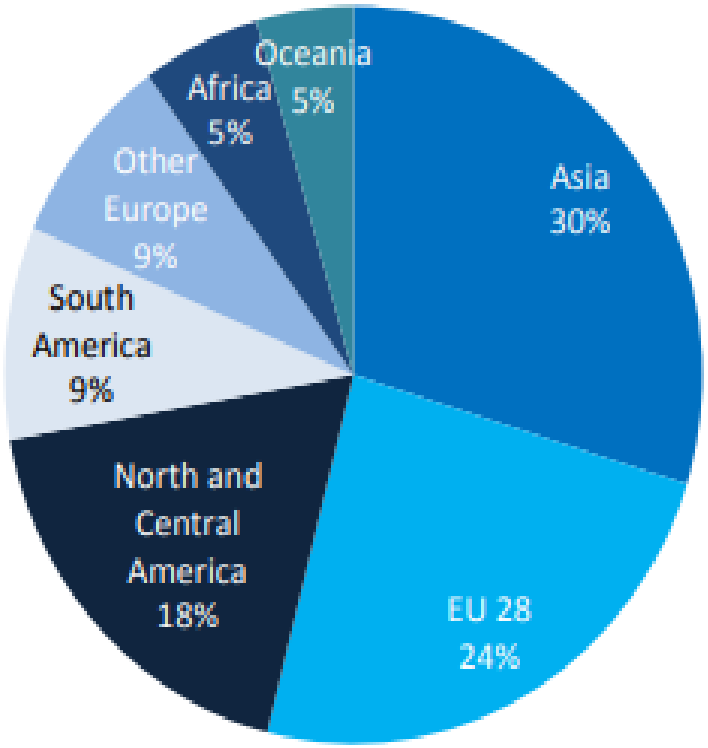
Παγκόσμια παραγωγή γάλακτος

MILK PRODUCTION

World: milk production by species



World: cow's milk production (share per region)



Παραγωγή γάλακτος
(εκ. τόνοι)

	Αιγ.-προβ/φοι	Προβ/φοι	Παραγωγή (tn)	Τιμή (€)	Αιγ/φοι	Παραγωγή (tn)	Τιμη (€)
2015	234	833	168	0,75	195	939	0,48
2016	238	987	173	0,76	190	1168	0,48
2017	261	1230	195	0,76	209	1363	0,48
2018	242	1355	197	0,76	182	1501	0,46

Η Πρώτη υλη

ΣΕΒ•ΓΑΠ

Κυκλάδες: Η φύση στα καλλίτερα της

- Στην **Γερμανία** υπάρχουν 2,400 είδη φυτών και από αυτά μόνο 6 είναι ενδημικά *(140 x 33=4600).*
- Στην **Μεγ. Βρετανία** υπάρχουν 2,300 είδη φυτών και από αυτά μόνο 16 είναι ενδημικά *(100 x 12=1200).*
- Στις **Κυκλάδες** υπάρχουν 2,000 είδη φυτών και από αυτά 200 είναι ενδημικά (δεν υπάρχουν πουθενά αλλού στον κόσμο).

ΣΕΒ•ΓΑΠ

HACCP ?

Εμπόδια & Λύσεις

1. **Για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων υπάρχουν αυστηρές απαιτήσεις από τη νομοθεσία (Καν. 852/2004) που οι μικρές επιχειρήσεις δεν μπορούν να ανταποκριθούν.**

Ο ίδιος Καν. 852/2004 προβλέπει εξαίρεση των απαιτήσεων για τις μικρές επιχειρήσεις (άρθρο 13.2.) καθώς και οι οδηγίες εφαρμογής του Καν. (αρθ. 3.3.):

«Ο κανονισμός δεν εφαρμόζεται σε μικρές ποσότητες πρωτογενών προϊόντων που προμηθεύει άμεσα ο παραγωγός στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα τον τελικό καταναλωτή».

Όμως και η ΚΥΑ 3724/162303/2014 περιγράφει με κάθε λεπτομέρεια όλες τις εξαιρέσεις.

ΣΕΒ•ΓΑΠ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΜΙΚΡΕΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ

(με παρεκκλίσεις)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- Ανάγνωση και να καταγραφή ολων των κίνδυνων που υπάρχουν (μέχρι το τελικό προϊόν).
- Να αναφερθούν τα μέτρα για τη σημαντική μειωση του κινδύνου. Πρέπει να αναφερθούν και να καταγραφούν τα κρίσιμα εκείνα σημεία που θα πρέπει πάντοτε να ελέγχονται.
- Πρέπει να περιγραφεί τι πρέπει να γίνει αν κάποιοι από τους ελέγχους πάνε στραβά (είναι δηλαδή θετικοί).
- Πρέπει να διενεργούνται μικροβιολογικοί έλεγχοι στο νωπό γάλα με συχνότητα η οποία μπορεί να περιορίζεται σε 1 δείγμα το μήνα.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ/ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Εξωτερικοί χώροι χωρίς σκονη λάσπη, νερο.
- Ο χώρος παραγωγής με μια τουλάχιστον είσοδο/έξοδο.
- Όλοι οι χώροι τροφίμων καθαροί και σε καλή κατάσταση.
- Καθαριστικά στο χώρο παραγωγής αλλά σε ειδικό κλειστό ερμάριο.
- Σήτες και παγίδες.
- Συντήρηση, καθαρισμός και απολύμανση.
- Όχι συσσώρευση ρύπων, επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και τη συμπύκνωση υδρατμών.
- Επαρκής φωτισμός & αερισμος.
- Οχι επικοινωνια με αποχωρητήρια
- Οι αποχετεύσεις χωρίς κίνδυνο μόλυνσης.
- Οι ανοικτοί αποχετευτικοί αγωγοί πρέπει να ρέουν από μολυσμένο χώρο προς τον καθαρό.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ/ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Οι επιφάνειες λείες (όχι ωρίμανσης), καθαρές και δάπεδα με στεγανά υλικά (αποστράγγιση).
- Οροφές χωρίς συσσώρευση βρωμιάς.
- Τα παράθυρα και τα ανοίγματα με δικτυωτά πλέγματα ει δυνατόν.
- Οι επιφάνειες, σε επαφή με τα τρόφιμα, καθαρές.
- Καλό μέρος, για καθαρισμό, αποθήκευση σκευών & εξοπλισμού.
- Χρήση ξύλινων αντικειμένων & εξοπλισμού (τακτικός καθαρισμός).
- Χρήση υφασμάτων (τυροπωλών), ανάπτυξη επιφανειακής μούχλας.
- Η αποθήκευση επικίνδυνων ουσιών και αποβλήτων μακριά από το γάλα προϊόντα και σε κλειστά ερμάρια.
- Νεροχύτης ή άλλο μέσο, ει δυνατόν παροχή ζεστού πόσιμου νερού.
- Τα τρόφιμα σε χώρους χωρίς κίνδυνο μόλυνσης.
- Μη τοξικές βαφές σε ξύλινες επιφάνειες → εύκολος καθαρισμός.
- *Συμπαγές ξύλο στα ράφια ωρίμανσης χωρίς ρωγμές.*
- *Καλός καθαρισμός και απολύμανση και λείανση των ραφιών.*

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

- Δεν είναι απαραίτητος ειδικός εξοπλισμός ψύξης του νωπού γάλακτος εφ όσον η τυροκομιση του αρχίσει αμέσως μετά την αμελή η μέσα σε 4 ώρες από την παραλαβή του στην εγκατάσταση.
- Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι τοποθετημένος σε απόσταση από το έδαφος, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.
- Τα σκεύη να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση.
- Ο καθαρισμός και η απολύμανση αμέσως μετά το τέλος των εργασιών παραγωγής.
- Τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με το προϊόν πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο που να μην εκτίθενται σε κίνδυνο μόλυνσης.
- Ο εξοπλισμός να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό του καθώς και των γύρω του χώρων.
- Τα απορρίμματα τροφών, τα υποπροϊόντα και τα απορρίμματα να απομακρύνονται το ταχύτερο.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

- Καθαρά ρούχα (κατά προτίμηση μια καθαρή φόρμα) μόνο γιαυτο μόνο το σκοπό.
- Η ατομική υγιεινή στο χώρο της τυροκομήσεις είναι πολύ σημαντική (πλυμένα και καθαρά χέρια, κομμένα νύχια, καθαρά ρούχα και παπούτσια και καπέλο).
- Όχι κοσμήματα, ρολόγια κτλ. στο χώρο της παρασκευής.
- Όχι κάπνισμα, φαγητό, η ποτό στο χώρο της παραγωγής
- Δεν πηγαίνουμε στο τυροκομείο αν πάσχουμε από μολυσματική ασθένεια (π.χ. δερματοπάθεια, έλκος, διάρροια κτλ.) η έχουμε ανοιχτό τραύματα.

Εμπόδια & Λύσεις

2. **Ναι αλλά τα περισσότερα τυροκομεία στις Κυκλάδες είναι μικρές κτηνοτροφικές μονάδες, σε απρόσιτα συνήθως μέρη, χωρίς δυνατότητα παστερίωσης του γάλακτος. Άλλωστε παραδοσιακά πολλά κυκλαδίτικα τυριά παράγονταν από νωπό γάλα. Δεν απαγορεύεται η παραγωγή τυριών από νωπό γάλα;**

Ο Καν. 2074/2005 (αρθ. 7) προβλέπει εξαίρεση της απαίτησης χρήσης νωπού γάλακτος από τις μικρές επιχειρήσεις όπως και η 17782/11-12-2009 εγκύκλιος του ΕΦΕΤ και κυρίως η **ΚΥΑ 3724/162303/2014** η οποία περιγράφει όλες τις παρεκκλίσεις σε επιχειρήσεις παραγωγής παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων.

Παντού στον κόσμο το νωπό γάλα!

- Η μικροχλωριδα του νωπού γάλακτος + καλλιέργεια → ωρίμανση (π.χ. Swiss, Cheddar, Manchego, Raclette, St. Paulin etc.)
- Listeria monocytogenes ↓.
- 700.000 tns το νωπό γάλα στην Ευρώπη
- Ιταλία 240.000 kg, Γαλλία 210.000kg, Ελβετία 100.000kg
- ¼ των τυριών της Γαλλίας από νωπό.

Πηγή: EUROSTAT, Επεξεργασία: Γραφείο ΟΕΥ Παρισίων

Εμπόδια & Λύσεις

3. **Όμως οι πωλησεις τυροκομικών προϊόντων επιτρέπονται μόνο από τον παραγωγό απ ευθείας στον καταναλωτή και μόνο στην τοπική αγορά;**

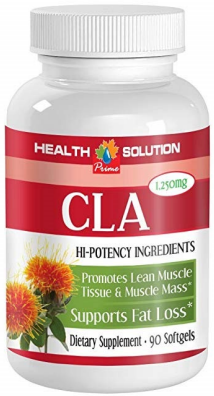
Η **ΚΥΑ 4912/120862/2015** προβλέπει σαφώς ότι η διάθεση τροφιμων οικοτεχνικής παρασκευής έχουν ως σημεία διάθεσης *«Σημεία διάθεσης¨: την έδρα της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής, τις περιοδικές τοπικές διοργανώσεις (όπως εμποροπανηγύρεις και δημοτικές εκδηλώσεις), τις λαϊκές αγορές, τις αγορές παραγωγών και τις επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου και μαζικής εστίασης»*.

Επιπροσθέτως η ΚΥΑ αυτή για την Οικοτεχνία περιλαμβάνει μεταξύ άλλων και *«τα γαλακτοκομικά προϊόντα όπως τυρί, βούτυρο,γιαούρτι εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που ορίζονται στην αριθ. 3724/162303/22.12.14 κοινή υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 3438/Β΄/2014)»*.

Πρόβειο γάλα = Υψηλότερη διατροφική αξία

Πλουσιότερο σε βιταμίνες A,D, E & C από το αγελαδινό.

- + 50% B_{12} (Καρδιά, αντιφλεγμονώδη δράση, κόπωση, *νευρικό σύστημα* ↑, ανοσία, πνευματική διαύγεια - 3η ηλικία)
- + 38% ασβέστιο.
- + 90% φολικο οξύ
- + 50% σίδηρο
- **CLA** 1,9% [σωματικό βάρος, Διαβήτη, Καρκίνο (μαστού)].



ΣΕΒ•ΓΑΠ

Το ακριβότερο τυρι στον κόσμο!

Pule = $1200/kg

25kg γάλα = 1kg τυριού pule

Το ακριβότερο Cheddar στον κόσμο!

Cheddar = €68/kg

Η Φέτα στην Γερμανία (2018)

Η νοοτροπία ότι τα πράγματα θα αλλάξουν μόνα τους!

Η νοοτροπία ότι τα πράγματα θα αλλάξουν μόνα τους!

ΣΕΒ•ΓΑΠ

Η νοοτροποια ότι τα πραγματα θα αλλαξουν μονα τους!

PDO Feta cheese - 200g - Epoch

Be the first to review this product

€5.90

Availability: Out Of Stock

Ingredients:
Pasteurized sheep's milk (70%), Pasteurized goat's milk (30%), Rennet, Culture, Salt

ISOTHERMAL DELIVERIES

SUGAR FREE

ΣΕΒ•ΓΑΠ

Κυκλαδίτικα τυριά

ΣΕΒ•ΓΑΠ

Σας ευχαριστώ για την προσοχή σας!