Οι σημαντικότερες αλλαγές της απόφασης 106/2016 του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου (ΑΧΣ) για την "Αντικατάσταση του άρθρου 82 «Γιαούρτι» του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ)

α. Στον ορισμό του γιαουρτιού αναφέρεται η υποχρεωτική χρήση των καλλιεργειών Streptococcus salivarious subsp. thermophilus και Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus καθώς και η απαίτηση για το εν λόγω μικροβιακό φορτίο στο τελικό προϊόν (10^7 cfu/gr) έως την τελική ημερομηνία ανάλωσης. Επιπλέον προβλέπεται ότι στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού, αυτές να μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση του προϊόντος υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον 10^6cfu/gr προϊόντος κατά την ημερομηνία ανάλωσης.

β. Ως πρώτη ύλη για το γιαούρτι προβλέπεται το γάλα όπως ορίζεται στον καν. (ΕΕ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος III, παράγραφος 1), ενώ **απαγορεύεται ρητά η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης** [με εξαίρεση τη χρήση πρωτεϊνών γάλακτος, για τις οποίες προβλέπονται συγκεκριμένοι όροι χρήσης για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ)].

γ. Καθορίζονται προδιαγραφές όσον αφορά στην περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο γιαούρτι από αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο γάλα. Συγκεκριμένα, 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.

δ. Δεν καθορίζονται προδιαγραφές για τη λιποπεριεκτικότητα, ενώ δίνεται η δυνατότητα προσθήκης κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση αυτής.

ε. Στις προδιαγραφές για το «στραγγιστό γιαούρτι», διευκρινίζεται η διαδικασία παραγωγής του (αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη) και καθορίζονται προδιαγραφές όσον αφορά στην περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες.

στ. Περιλαμβάνονται προδιαγραφές για το «παραδοσιακό γιαούρτι».

Δατηρείται η πρόβλεψη παρασκευής με την παραδοσιακή μέθοδο ώστε το παραδοσιακό γιαούρτι να φέρει υμένα (πέτσα) στην επιφάνεια του, όμως δίνεται η δυνατότητα χρήσης - εκτός του νωπού - και παστεριωμένου γάλακτος, το οποίο προβλέπεται ότι δεν θα έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύνθεσης με μόνη εξαίρεση τη ρύθμιση της

λιποπεριεκτικότητάς του [μέχρι, βεβαίως, τη δυνατότητα επίτευξης του υμένα (πέτσας)]. Επιπλέον δεν διατηρούνται οι περιορισμοί στο είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα.

ζ. Προβλέπονται πρόσθετες απαιτήσεις επισήμανσης, επιπλέον των απαιτήσεων που προβλέπονται από τον καν. (ΕΕ) 1169/2011 προκειμένου να ενημερώνεται ο καταναλωτής σχετικά με:

I. το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα και στην περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος προερχόμενων από διαφορετικά ειδών ζώων την ποσοστιαία αναλογία κάθε είδους

II. την φυσική επεξεργασία της βασικής πρώτης ύλης γάλακτος στην περίπτωση που δεν χρησιμοποιείται νωπό γάλα

III. την % περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του έτοιμου προϊόντος.