



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Ν.Π.Δ.Δ.**

**Κεντρική Υπηρεσία**

**Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων**

**Τμήμα Γάλακτος, Αυγών Μελιού &  
Λοιπών Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης**

Ταχ. Δ/ση : Λ. Κηφισίας 124  
& Ιατρίδου 2  
Ταχ. Κώδικας : 115 26 Αθήνα  
Πληροφορίες : Αν. Βαραγγούλη  
Τηλ. : 213 2145883  
Fax : 213 2145860  
E-mail : [avaragouli@efet.gr](mailto:avaragouli@efet.gr)

**Αθήνα, 31.05.2021**

**Αριθμ. Πρωτ.: 5282**

**ΠΡΟΣ: ΕΦΕΤ - Περιφερειακή Δ/ση  
Ανατολικής Μακεδονίας Θράκης**

**ΚΟΙΝ: Περ/κες Δ/νσεις ΕΦΕΤ - έδρες τους**

**Θέμα: Απάντηση Ερωτήματος**

**Σχετ.:** Το με αριθμ. πρωτ.: 624/23-04-2021 έγγραφο της Περ/κης Δ/νσης Ανατολικής Μακεδονίας Θράκης ΕΦΕΤ

Με αφορμή ερώτημα σχετικά με τη χρήση υπερδιηθημένου γάλακτος ως πρώτη ύλη για την παραγωγή τυριών, καθώς και ελληνικών τυριών ΠΟΠ σάς γνωρίζουμε τα εξής:

- Στη βιομηχανία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων η χρήση μεμβρανών (διαφόρου μεγέθους πόρων, υλικών κατασκευής και ασκούμενης πίεσης) για τη διήθηση των συστατικών του γάλακτος αποτελεί μια τεχνολογική μέθοδο (μικροδιήθηση, υπερδιήθηση, νανοδιήθηση & αντίστροφη ώσμωση) που εφαρμόζεται χρόνια εξυπηρετώντας διάφορους σκοπούς π.χ. επιθυμητή τυποποίηση περιεκτικότητας συστατικών του γάλακτος ως πρώτη ύλη, απομάκρυνση λακτόζης, αύξηση της απόδοσης τυροκόμησης, απομάκρυνση πρωτεϊνών ορού γάλακτος κ.τ.λ.
- Σύμφωνα με τον ορισμό των γαλακτοκομικών προϊόντων στον Κανονισμό ΕΚ 853/2004, πρόκειται για μεταποιημένα προϊόντα που προέρχονται από την μεταποίηση νωπού γάλακτος ή από την περαιτέρω μεταποίηση μεταποιημένων προϊόντων. Στην ίδια κατεύθυνση, ο Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων) ορίζει ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα προέρχονται αποκλειστικά από «γάλα», το οποίο είναι μεν το προϊόν φυσιολογικής έκκρισης των γαλακτοφόρων αδένων των θηλαστικών, αλλά που μπορεί να έχει υποστεί επεξεργασία. Συνεπώς, το πεδίο της χρησιμοποιούμενης πρώτης ύλης (ως προς την τύπο επεξεργασίας που έχει υποστεί το γάλα π.χ. διήθηση, συμπύκνωση κτλ) για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων είναι ευρύ σε επίπεδο ενωσιακής νομοθεσίας, αλλά και πρακτικής. Γαλακτοκομικά

προϊόντα από γάλα που έχει υποστεί επεξεργασία με τη χρήση μεμβρανών παράγονται σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και διακινούνται ενδοκοινοτικά.

- Ωστόσο, η παραγωγή ελληνικών τυριών με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με πλήθος απαιτούμενων προδιαγραφών συμπεριλαμβανομένων των προδιαγραφών της χρησιμοποιούμενης πρώτης ύλης γάλακτος σύμφωνα με τις οποίες δεν επιτρέπεται η χρήση συμπυκνωμένου ή διηθημένου γάλακτος. Τα προϊόντα ΠΟΠ ρυθμίζονται από συγκεκριμένο πλαίσιο ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας που δεν αφήνει περιθώρια για διαφοροποιήσεις από τα προβλεπόμενα.
- Συνεπώς, για την παραγωγή του τυριού «φέτα» δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί υπερδιηθημένο γάλα. Επιπλέον, σε μια εγκατάσταση παραγωγής αποκλειστικά και μόνο τυριών ΠΟΠ δεν δικαιολογείται η χρήση εξοπλισμού υπερδιήθησης.

Παραμένουμε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πληροφορία.



ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ  
31-05-2021

ΚΟΥΤΣΟΚΗΡΑ ΚΩΝΙΝΑ

**Ο Πρόεδρος του ΕΦΕΤ**

**Αντώνης Ζαμπέλας**