



02000081101940012



51

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 8

11 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης
(Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ) . 2

Αριθ. 313026 (2)
Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης
(Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συ-

μπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 98/33/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.Π.Ε.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή γίδινο ή μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου, Θεσσαλίας, Κρήτης, Ηπείρου, Μακεδονίας, Ιονίων νήσων και Νομού Κυκλάδων.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσης. Επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 kgf γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34 - 36° C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαίρεται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμένεται υπό συνεχή ανάδευση στους 45° C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14° C περίπου και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μία ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18 - 20 Βε' για δύο ημέρες περίπου.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 12 - 14° C και σχετική υγρασία 85 - 90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται 20 - 25 επιφανειακά ξηρά αλάτισμα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6° C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

4. Η ωρίμανση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 38%

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί

– Σχήμα: Κυλινδρικό

– Διαστάσεις: διάφορες

– Βάρη: διάφορα

Επιδερμίδα:

– Συνεκτικότητα: σκληρή, σχετικά λεπτή.

– Εμφάνιση: ξηρή με μικροβιακή ανάπτυξη, που συχνά καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες.

– Χρώμα: ανοικό καστανό.

Μάζα τυριού:

– Υφή: σκληρή με μικρές ακανόνιστες οπές στη μάζα του.

– Χρώμα τυριού: υπόλευκο έως υποκίτρινο.

Άλλα χαρακτηριστικά: ευχάριστη αλμυρή, πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΕ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΕ-1113-20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/σης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6
Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

