



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 «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) 3

του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

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

α) Το «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμειξής του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον σε 6% κατά βάρος.

γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) γάλα απαγορεύεται η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) 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 kg γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

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

2. Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα διαιρείται σε κόκκους, μεγέθους περίπου κόκκων αραβοσίτου και παραμένει σε ηρεμία 5-10' της ώρας. Ακολουθεί αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 38-40° C. Η αναθέρμανση παραλείπεται όταν η οξύτητα του τυροκομούμενου γάλακτος είναι υψηλή.

3. Μετά την αναθέρμανση το τυρόπηγμα αφήνεται να κατακαθίσει στον πυρολέβητα ώστε να μετατραπεί σε συμπαγή μάζα. Αυτή εξάγεται στη συνέχεια και αφήνεται να στραγγίσει και να ωριμάσει (μπασκί), έως ότου το pH κατέβει στο 5,2 περίπου, οπότε είναι έτοιμη για επεξεργασία.

4. Ακολούθως τεμαχίζεται ομοιόμορφα σε φέτες και εμβαπτίζεται σε νερό θερμοκρασίας 70 - 80° C, όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε ομοιογενή εύπλαστη μάζα που έχει τη δυνατότητα να εκτείνεται.

5. Μετά το ζύωμα η τυρομάζα τοποθετείται σε καλού-

Αριθ. 313027

(3)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

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 συμπληρώθηκαν 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. 96/31/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.Π.Ε.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI).

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 «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή

πια και παραμένει εκεί 2 - 3 ημέρες κατά τη διάρκεια των οποίων γίνονται 5 - 6 αναστροφές.

6. Το τυρί αλατίζεται επιφανειακά 12 - 14 φορές το ξηρό αλάτι κόκκων μετρίου μεγέθους.

7. Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες, σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 18° C, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 40%.

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%.

Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.

- Σχήμα:

α) Κυλινδρικό

Διαστάσεις: διάμετρος 25 - 30 cm, ύψος 7 - 10 cm.

β) Παραλληλεπίπεδο

Βάρη: διάφορα.

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: ημίσκληρη, συνεκτική συνήθως καλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.

- Εμφάνιση: λεπτή.

Χρώμα: λευκοκίτρινο.

Μάζα τυριού:

- Υφή: ημίσκληρη συνεκτική.

- Χρώμα: λευκοκίτρινο.

- Οπές: ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).

Γεύση: ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

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:

ΚΑ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ-1650-20.12.94).

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 «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI). Οι ενδείξεις α,β,γ,δ,ε και στ

αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).

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

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 «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΩΦΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ