



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 «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) 4

Αριθ. 313028

(4)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI).

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/τος 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/τος 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. 95/30/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.Π.Ε.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού "ΜΑΝΟΥΡΙ" (MANOURI)».

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 «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2, από τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους.

2. Οι παραπάνω πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για

την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τις περιοχές Θεσσαλίας και Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση τυρογάλακτος, «προσγάλακτος» και κρέμας

1. Το τυρόγαλα που χρησιμοποιείται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Η λιποπεριεκτικότητα του τυρογάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,5% κατά βάρος.

β) Η πήξη του γάλακτος από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμεση. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

γ) Το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα, καθώς και το «πρόγαλα» και η κρέμα πρέπει: 1. Να προέρχονται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής. 2. Να προέρχονται από αμέλειες, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. 3. Να είναι καλής ποιότητας και πλήρεις. 4. Να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) από άλλο είδος τυρογάλακτος ή «προσγάλακτος» ή κρέμας, πλην των καθοριζόμενων στην παρ. 1 του άρθρου 1.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) «πρόγαλα» και κρέμα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI)

1. Για την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, πρόγαλα και κρέμα, τα οποία πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

2. Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρωση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια εμπλουτίζεται με κρέμα προβείου ή γίδινου γάλακτος, ώστε να εξασφαλισθεί λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 2,5%.

3. Ακόλουθι θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 88-90° C εντός 40-45' της ώρας. Όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος φθάσει τους 70-75° C περίπου, προστίθεται 1% περίπου χλωριούχο νάτριο και πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους, σε αναλογία μέχρι 25%.

4. Στους 80° C περίπου, εμφανίζονται οι πρώτες νιφάδες εξαιτίας αλλοδομής των πρωτεϊνών του ορού, οπότε επιβραδύνεται σημαντικά ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Η θέρμανση εξακολουθεί μέχρι τους 88-90° C. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30' της ώρας, και στη συνέχεια μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους σχήματος κυλίνδρου για στράγγιση. Η στράγγιση διαρκεί 4-5 ώρες.

5. Μετά τη στράγγιση το τυρί μεταφέρεται σε ψυκτι-

κούς θαλάμους συντήρησης, θερμοκρασίας 4-5° C, για παραμονή μέχρι τη διάθεσή του.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγονωστικά, κ.λπ.) είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 60%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 70%
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με συμπαγή δομή
- Σχήμα: συνήθως κυλινδρικό
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρος: διάφορα
- Επιδερμίδα: δεν έχει
- Μάζα:
- Υφή: συμπαγής μαλακή
- Χρώμα: λευκό
- Οπές: δεν έχει
- Γεύση: ευχάριστη, γλυκιά με χαρακτηριστικό άρωμα.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

«ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI)

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: ΜΑ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΜΑ-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/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI). Οι ενδείξεις α,β,γ,δ,ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI).

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 «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της
Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

