



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 16

14 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέ-
λευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗ-
ΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ LIMNOU). 5

Αριθ. 313044

(5)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ).

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 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 από 30.12.1993 αίτηση της ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΛΗΜΝΟΥ «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ).

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 «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Νήσο Λήμνο, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την Νήσο Λήμνο.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

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

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής τυριού αυτού 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) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

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

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Επίσης απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 kg γάλακτος.

Άρθρο 3.

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ)

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

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 33 - 34° C. Μετά από 45 - 60 λεπτά από της προσθήκης της πυτιάς, το τυρόπηγμα παραμένει σε ακινησία για λίγα λεπτά και στη συνέχεια μεταφέρεται για στράγγιση και βιολογική οξύνιση σε ειδικά κυλινδρικού σχήματος καλούπια (καλαθάκια), τα οποία προσδίδουν χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή στο τυρί. Όταν ολοκληρωθεί η στράγγιση εξάγεται το τυρί από τα καλούπια και αλατίζεται επιφανειακά με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Στη συνέχεια τοποθετείται σε λευκοσιδηρά δοχεία και καλύπτεται με άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 6-8% κατά βάρος.

3. Τα ανωτέρω δοχεία τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης θερμοκρασίας 14 - 18° C για τρεις περίπου εβδομάδες και στη συνέχεια μεταφέρονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 8° C για ολοκλήρωση του χρόνου ωρίμανσης που είναι τουλάχιστον δύο μήνες.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ) πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ)

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

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 56%

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί

- Σχήμα: Κυλινδρικό με χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή

- Διαστάσεις: κατά τεμάχιο 10 - 15 cm διάμετρος και 10 cm περίπου ύψος.

- Βάρη: κατά τεμάχιο 0,7 έως 1,3 Kgr.

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές

- Χρώμα: καθαρό λευκό

- Οπές: καθόλου ή λίγες

Άλλα χαρακτηριστικά: τυρί που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη, με γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.

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

Συσκευασία: Το «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ) διατίθεται σε λευκοσιδηρά δοχεία τεσσάρων (4), οκτώ (8) και δέκα οκτώ (18) Kgr.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ)
- 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 γράμματα ΚΑΛ-ΛΗ.
- 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
- 3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα: (ΚΑΛ-ΛΗ-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 «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ).

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 «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΦΩΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

