



02000161401940016

121



# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 16

14 Ιανουαρίου 1994

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

#### ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON). . . . . 6

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 22.12.1993 αίτηση του Συλλόγου Γαλακτοπωλών - Τυροκόμων Ν. Καρδίτσας «Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON).

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 «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή των Αγράφων και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στο συνημμένο στην παρούσα παράρτημα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές αυτές.

#### Άρθρο 2

##### Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) 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) Να είναι πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το ποσοστό του γιδίνου γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων 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 «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη καλλιιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών και προπιονικών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 kg γάλακτος.

Αριθ. 313045

(6)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON).

#### 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'

## Άρθρο 3.

## Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)

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

Το γάλα υποβάλλεται σε θερμισμό ή παστερίωση.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34° - 36° C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 25 - 35 λεπτά. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48° - 52° C τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Μετά μία ημέρα το τυρί εξάγεται από τα καλούπια και παραμένει σε ξύλινα ράφια μέχρι δύο ημέρες. Ακολούθως τοποθετείται σε άλμη 19 - 20 Be για δύο έως τέσσερις ημέρες.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 12-15° C και σχετική υγρασία 85% περίπου.

Στο στάδιο αυτό διενεργούνται επιφανειακά ξηρά αλατίσματα επί τρεις εβδομάδες, ούτω ώστε το ώριμο τυρί να έχει περιεκτικότητα σε αλάτι μέχρι 2% κατά βάρος. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 16 - 18° C, όπου παραμένει επί ένα μήνα και εν συνεχεία σε θαλάμους με θερμοκρασία 12 - 15° C, και σχετική υγρασία 90° - 95° C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί 3 μήνες. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης αναπτύσσεται επιφανειακά μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση και τη διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

## Άρθρο 4

## Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» GRAVIERA AGRAFON)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 38%

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα και διάσπαρτες οπές λόγω προπιονικής ζύμωσης.

– Σχήμα: Κυλινδρικό

– Διαστάσεις: διάφορες

– Βάρη: κεφάλια 2-3 κιλών και 8-10 κιλών

Επιδερμίδα:

– Συνεκτικότητα: σκληρή

– Εμφάνιση: ξηρή που καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες.

– Χρώμα: λευκοκίτρινο

Μάζα τυριού:

– Υφή: σκληρή και ελαστική

– Χρώμα: λευκοκίτρινο

Άλλα χαρακτηριστικά: ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

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

## Άρθρο 5

## Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)

β) Προστατευόμενη ονομασία προελεύσεως (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 ΓΡ-ΑΓΡ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα: (ΓΡ-ΑΓΡ-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 «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON).

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 «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ