



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 ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS). 8

«ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS).

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 ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Κρήτη και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στη παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

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

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

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

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

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιιεργειών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) 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 διαιρείται μετά 30 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους

Αριθ. 313047

(8)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS).

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 23.12.1993 αίτηση του Συλλόγου Τυροκόμων Ν. Ρεθύμνης «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού

50-52°C τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου.

Μετά μία ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δύο έως πέντε ημέρες, ανάλογα με το μέγεθος του τυριού.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-18°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται μέχρι 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα και το τυρί αναστρέφεται κατά καιρούς. Στην επιφάνειά του αναπτύσσεται μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση του τυριού και στην ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τρεις τουλάχιστον μήνες.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που αναφέρονται στο άρθρο 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)

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

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: 2%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης.

- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: διάφορα

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: σκληρή
- Εμφάνιση: ξηρή φαιόχρους με μικροβιακή ανάπτυξη

Μάζα τυριού:

- Υφή: σκληρή ελαστική
- Χρώμα: λευκοκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί με 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 ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)
- 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 ΓΡ-ΚΡ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής.

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

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 ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ