



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 «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ). . . . . 9

Αριθ. 313048

(9)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ).

**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 19.11.1993 αίτηση της Εταιρείας Ι. ΓΑΛΑΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε. «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρα-

τικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

#### Άρθρο 1

##### Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Οροπέδιο ΘΕΡΥΣ, περιοχή Δομοκού και συγκεκριμένα στα Διοικητικά Όρια των Δήμων και Κοινοτήτων όπως περιγράφονται στο συνημμένο Παράρτημα της παρούσας, από γάλα γίδινο ή από μίγμα αυτού με πρόβειο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή Δομοκού.

#### Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

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

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

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

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

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

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πουτιάς ή άλλων ενζύμων.

#### Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)

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

2. Το γάλα θερμαίνεται στους 75°C περίπου για 30 δευτερόλεπτα της ώρας, ψύχεται στους 27-28°C. Στη συνέχεια τοποθετείται ενός τυρολάβητος σε χώρο 20-22°C με ή χωρίς πουτιά, όπου παραμένει μέχρι τον σχηματισμό πηγματος. Ακολούθως το πήγμα πολτοποιείται και εισάγεται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στράγγιση θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί, όταν το πήγμα αποκτήσει υγρασία 75-80% κατά βάρος.

3. Το στραγγισμένο πήγμα αλατίζεται, αναμιγνύεται ώστε να αποκτήσει ομοιογένεια και συσκευάζεται σε δοχεία ή διατηρείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμο-

κρασίας μικρότερης των 4°C μέχρι της διαθέσεώς του.

4. Η παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

#### Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)

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

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 75% κατά βάρος  
– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: νωπό τυρί, αλοιφώδους υφής.

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού:

– Υφή: αλοιφώδης

– Χρώμα: λευκό καθαρό

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: υπόξινη, δροσερή γεύση ευχάριστο άρωμα.

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

#### Άρθρο 5

##### Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)

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- ΔΟ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα: (ΚΑ-ΔΟ-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/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ).

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 «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΦΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

1. Δήμος Δομοκού
2. Κοινότητες:
  - Γερακλί
  - Βούζι
  - Μαντασιά
  - Πολυδένδρι
  - Καρυές
  - Φιλιαδώνα
  - Νεοχώρι
  - Μελιταία
  - Μαυρολίβαδο
  - Παλαμάς
  - Καλαμάκι
  - Άγ. Γεώργιος
  - Άγ. Στέφανος
  - Κορομηλιά
  - Ξυνιάδα
  - Νέα Μάκρissa
  - Λεύκα
  - Ομβριακή
  - Μακρυρράχη
  - Περιβόλι

