



02000231801940016



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 23

18 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI). 1

«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 αριθμ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 18.1.94 αίτηση της «ΕΝΩΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΥΡΟΥ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

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 «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή της Νήσου Σύρου του Νομού Κυκλάδων, από αγελαδινό γάλα.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων 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) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμεση και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

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

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ»

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 313069

(1)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

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

(SAN MICHALI) από άλλο είδος γάλακτος πλην του καθορισμένου στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση, η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 kg γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων και λιπάσης.

Άρθρο 3

- Τεχνολογία παρασκευής τυριού
«ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)

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

2. Παρασκευάζεται από μερικά αποκορυφωμένο, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Μετά την πήξη του γάλακτος στους 32° - 34° C το τυρόπηγμα που δημιουργείται, διαιρείται, αναθερμαίνεται στους 48° - 50° C, αλατίζεται μερικά, μεταφέρεται σε καλούπια και πιέζεται ισχυρά. Ακολουθεί αλάτισμα με εμβάπτιση του τυριού σε άλυπη θερμοκρασίας 10° - 14° C και πυκνότητας 18° - 20° Be° για 12 ημέρες περίπου και μεταφορά σε χώρους ωρίμανσης με θερμοκρασία 14° - 16° C και σχετική υγρασία 85% περίπου όπου παραμένει για 4 τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού
«ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 40% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 36% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα

- Σχήμα: κυλινδρικό

Επιδερμίδα: σκληρή, ξηρή, λευκοκίτρινη έως κίτρινη.

Μάζα τυριού:

- Υφή: σκληρή

- Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: επιτραπέζιο τυρί με χαρακτηριστικό άρωμα και αλμυρή και πικάντικη γεύση.

Άρθρο 5

Επισήμανση.

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

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 πέντε πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΣΑΝΜΙ.

2. Ο αυξαντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΣΑΝΜΙ - 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 παραγωγή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

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 «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ