



02000231801940016



209

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 «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METS-
VONE). 2

Αριθ. 313070

(2)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).

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 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 του ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΒΑΡΩΝΟΥ ΜΙΧΑΗΛ ΤΟΣΙΤΣΑ «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).
4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας από-

φασης δεν προκαλείται ζημιά σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1
Ορισμός.

1. Η ονομασία «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή της επαρχίας Μετσόβου του Νομού Ιωαννίνων από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, τα οποία τελευταία δεν υπερβαίνουν το 20% συνολικά κατά βάρος.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

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

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων προβάτων και αιγών 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 άμελη 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 «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) γάλα απαγορεύεται η συμπίκνωση, 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 και η προσθήκη βιολογικά οξεισμένου τυρογάλακτος, με οξύτητα 0,30 - 0,35 SH ως πηγή αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού
«ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)

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

2. Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται πριν από την πήξη τυρόγαλα της προηγούμενης ημέρας με οξύτητα 0,3 - 0,35 SH σε αναλογία 3 - 4%. Η πήξη γίνεται στους 32° - 35° C εντός 10 - 15 λεπτών. Ακολουθεί διαίρεση του δημιουργούμενου τυροπήγματος, αναθέρμανσή του στους 46° - 48° C για 15 - 20 λεπτά, εξαγωγή του, στράγγιση και ωρίμανση σε ξύλινο κάδο για οξίνιση έως PH 5,3 - 5,1. Στη συνέχεια η οξυνισμένη τυρομάζα τεμαχίζεται σε λωρίδες και μεταφέρεται σε νερό με θερμοκρασία 70° - 80° C όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε λεία και εύπλαστη μάζα, η οποία μεταφέρεται σε κυλινδρικά καλούπια, τα οποία μαζί με το τυρί τοποθετούνται σε κύρο νερό μέχρι

να αποκτήσουν σταθερό σχήμα. Το αλάτισμα του τυριού γίνεται με εμβάπτισή τους σε άλμη 18 - 20 Be' επί τόσες ημέρες όσο είναι το βάρος του τυριού σε κιλά. Στη συνέχεια το τυρί στεγνώνεται, δένεται, καθ' ένα, με σπάγγο και μεταφέρεται σε χώρο με θερμοκρασία 15° - 17° V και σχετική υγρασία 35% περίπου όπου παραμένει για τρεις τουλάχιστον μήνες για να ωριμασεί. Μετά την ωρίμανση, καπνίζεται με φυσικό καπνό από καύση φυτών της περιοχής παραγωγής του τυριού για 1 - 2 ημέρες παραφινώνεται και είναι έτοιμο προς διάθεση.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) 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
«ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: ημισκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα: κυλινδρικό
- Βάρη τυριού: 1,5 kgr, 2,5 kgr, 4,5 kgr περίπου.
Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, κίτρινη έως καστανόχρους.

Μάζα τυριού:

- Υφή: ημισκληρή έως σκληρή
- Χρώμα: αχυρόχρους.
Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: επιτραπέζιο καπνιστό τυρί, με κυλινδρικό σχήμα και ελαφρά αλμυρή και πικάντικη γεύση.

Άρθρο 5

Επισήμανση.

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

- α) «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).
 - 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 τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΕΤΣ.
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής.
Παράδειγμα (ΜΕΤΣ - 1113-20/2/94).
- Οι πράπαν 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 «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ).

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

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΩΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

