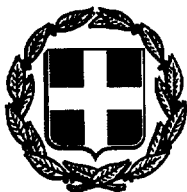


02000241801940012



225

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 24

18 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης
(Π.Ο.Π.) του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ) 12

Αριθ. 313060

(12)

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

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/τος 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/τος 291/93 (ΦΕΚ Α 130).

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

3. Την από 5.1.1994 αίτηση της εταιρείας ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ Α.Ε. «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ).

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 «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Γρεβενών και στην επαρχία Βοΐου Νομού Κοζάνης, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

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

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων 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.

δ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ) 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, καθώς και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» ΑΝΕΒΑΤΟ

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

2. Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ) τοποθετείται σε χώρο με θερμοκρασία 18° – 22° μέχρις ότου αποκτήσει οξύτητα 35° D περίπου. Στη συνέχεια τοποθετείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 2° – 4° C, όπου παραμένει για 24 ώρες. Κατόπιν θερμαίνεται στους 12° – 14° C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πυτιάς επαρκής να προκαλέσει την πήξη σε 12 περίπου ώρες. Ακολουθεί διαίρεση παραμονή του τυροπήγματος στον τυρολέβητα για 12 περίπου ώρες, στράγγιση, ξηρό επιφανειακό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού για δύο τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου 1 της παρούσας.

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

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ) (ποιοτικά, οργανολαπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

Μέγιστη υγρασία: 60% κατά βάρος

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45% κατά βάρος.

Τύπος τυριού: μαλακό τυρί, κοκκώδους υφής.

Βάρη: διάφορα.

Μάζα τυριού: μαλακή.

- Υφή: κοκκώδης.

- Χρώμα: λευκό.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: μαλακό τυρί με υπόξινη ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

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

α) «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ).

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 τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΑΝΕΒ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΑΝΕΒ – 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 «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ΑΝΕΒΑΤΟ).

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

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ