



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 «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ»
(PICHTOGALO CHANION).11

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

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Χανίων της νήσου Κρήτης από γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) 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) 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, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) 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.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» PICHTOGALO CHANION)

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

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 18° – 25° C εντός δύο ωρών περίπου. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης το τυρόπηγμα παραμένει για οξύνιση επί 24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια, χωρίς διαίρεση, μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους ή τυρόπανα για στράγγιση. Στο στρατιγυγμένο τηρόπηγμα προστίθεται αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) 1% περίπου και το προϊόν είναι έτοιμο για κατανάλωση.

3. Η παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) γίνεται σε εγκαταστάσεις που

Αριθ. 313062

(11)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION).

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 12.8.1993 αίτηση του «ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ Ν. ΧΑΝΙΩΝ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας από-

βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου 1 της παρούσας.

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

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

Μέγιστη υγρασία: 65% κατά βάρος

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 50% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής.

Επιδερμίδα: δεν έχει.

Μάζα τυριού:

- Υφή: αλοιφώδης

- Χρώμα: λευκό έως υπόλευκο

- Οπές: δεν έχει.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: είναι μαλακό επιτραπέζιο τυρί, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα.

Το τυρί διατίθεται εντός λευκοσιδηρών δοχείων ή άλλων μέσων συσκευασίας από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION).

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: ΠΗΧ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΠΗΧ - 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 «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION).

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 «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ