



02000251801940016



# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 25

18 Ιανουαρίου 1994

Το παρόν ΦΕΚ ανατυπώθηκε λόγω τυπογραφικών λαθών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ**

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS). . . . . 1

**ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ**

Αριθ. 313057

(1)

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

**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 11.1.1994 αίτηση του «ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΤΥΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΛΑΡΙΣΗΣ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS).

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 «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) 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 τυ-

ριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) 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 να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) 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 «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)

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

2. Το προς τυροκόμηση γάλα αποκορυφώνεται μερικώς, θερμαίνεται συνήθως στους 28° C - 32° C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πυτιάς ικανή να προκαλέσει πήξη του γάλακτος σε 50 περίπου λεπτά της ώρας. Μόλις δημιουργηθεί το τυρόπηγμα διαιρείται σε πολύ μικρά τεμαχίδια και αφήνεται να κατακαθίσει στον τυρολέβητα για 30 περίπου λεπτά της ώρας. Ακολουθεί ανάδευση του τυροπήγματος, αναθέρμανσή του μέχρι τους 45° C, εξαγωγή του με χρήση τυροπάνων και στράγγιση. Την επόμενη ημέρα το τυρόπηγμα κόβεται σε φέτες και αλατίζεται επιφανειακά με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Μετά 5 περίπου ημέρες τοποθετείται σε μεταλλικά δοχεία με άλη περιεκτικότητας σε αλάτι 10 έως 12% κατά βάρος, όπου και παραμένει για ωρίμανση 3 τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

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

#### Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)

– Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 25%.

Τύπος τυριού: ημίσκληρο έως σκληρό τυρί άλης.

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού: μαλακή

– Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο

– Οπές: πολλές ακανόνιστες σε όλη τη μάζα του τυριού.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: αλμυρό ημίσκληρο έως σκληρό τυρί, που ωριμάζει και διατηρείται μέσα σε άλη με ευχάριστη υπόξινη ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση.

#### Άρθρο 5

##### Επισήμανση

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

α) «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)

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: ΜΠΑΤΖ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΜΠΑΤΖ - 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 «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS).

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

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ