



02000251801940016



237

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 «ΣΦΕΛΑ» (SFELA). 5

και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή των Νομών Μεσσηνίας και Λακωνίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) 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 άμεση και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες δαιτάξεις.

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

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) 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 «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)

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

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 30° C - 32° C, με παραδοσιακή πυτιά. Ακολουθεί διαίρεση τους τυροπήγματος το οποίο αναθερμαίνεται μέχρι τους 38° - 40° C υπό συνεχή ανάδευση, και η τοποθέτησή του σε τυρόπανα προς στράγγιση. Εν συνεχεία τοποθετείται σε τυροτράπεζα και πιέζεται ελαφρά. Ακολουθεί η κοπή της τυρομάζας σε μακρόστενες λωρίδες (σφελίδες), επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και τοποθέτησή της σε άλμη 20 Be, σε δοχεία μεταλλικά ή ξύλινα όπου παραμένει μέχρι ένα μήνα, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και κατόπιν μεταφέρεται σε χώρους με θερμοκρασία 4°-6° C μέχρι να συμπληρώσει ηλικία 3 μηνών τουλάχιστον.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) 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 άλμη.

Αριθ. 313056

(5)

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

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 αριθ. 184/27.10.1993 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 31.12.1993 αίτηση του Παναγιώτη Γαβριήλ Καραβλίδη «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA).

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 «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νότιο Πελοπόννησο

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)

– Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος
– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού: ημίσκληρος.

– Συνεκτικότητα: ημίσκληρη.
– Σχήμα: λωρίδες περίπου παραλληλεπίπεδες (σφελίδες).

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού:

– Υφή: ημίσκληρο τυρί άλμης με πολλές μικρές οπές στη μάζα του.

– Χρώμα: λευκοκίτρινο.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: ημίσκληρο τυρί άλμης που ωριμάζει και διατηρείται εντός άλμης.

Άρθρο 5

Επισήμανση

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

α) «ΣΦΕΛΑ» (SFELA).

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:

ΣΦΕ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

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

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 «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) και δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ