



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 «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LA-
DOTYRI MYTILINIS). 6

Αριθ. 313058

(6)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).

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 κ. Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).
3. Την 116/78/17.1.1994 αίτηση της «ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΛΕΣΒΟΥ» περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).
4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσης απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νήσο Λέσβο και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο ή μίγματά του με γίδινο γάλα.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή της νήσου Λέσβου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) 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) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γιδίνου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30%.
 - δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και

μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) 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. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η χρήση καλλιτεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 kg γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)

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

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32° – 34°C, με παραδοσιακή ή άλλη πυτιά, εντός 30'. Ακολουθεί διαίρεση, αναθέρμανση μέχρι τους 45°C και μεταφορά του τυροπήγματος σε καλούπια, όπου παραμένει μέχρι να αποκτήσει σταθερή δομή και το χαρακτηριστικό του σχήμα. Ακολουθεί επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία 85% περίπου και θερμοκρασία 12° – 16°C επί τρεις τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) 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.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

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

Τύπος τυριού: σκληρός.

Επιδερμίδα: σκληρή ξηρή.

Μάζα τυριού:

– Υφή: σκληρή με μικρές οπές διασκορπισμένες σε όλη τη μάζα του.

– Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο.

Σχήμα τυριού: κυλινδρικό με συνήθη διάμετρο βάσης 10 cm και ύψος 10 cm.

Βάρη: 1,5 kg περίπου.

Άλλα κυρίως χαρακτηριστικά: είναι σκληρό τυρί με αλμυρή γεύση και ευχάριστο άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).

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 πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΛΑΜΥ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΛΑΜΥ-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 «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).

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 «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΩΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ