



02000231801940016



209

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου **23**

18 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης
(Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ»
(GRAVIERA NAXOU). 3

πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα από το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων και αιγοπροβάτων που εκτρέφονται στη νήσο Νάξο, έχουν προσαρμοσθεί στο περιβάλλον της περιοχής και η διατροφή τους να βασίζεται στη χλωρίδα της νήσου Νάξου.

β) Να προέρχεται από αμέλειες, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

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

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) 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 kg γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

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

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 36° - 37° C και διαρκεί 30 - 40 λεπτά. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος σε μέγεθος κόκκων ρυζιού και η αναθέρμανσή του στους 50° C για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 50° C το τυρί «ψήνεται» για 60 λεπτά υπό συνεχή ανάδευση. Το τυρόπηγμα στη συνέχεια εξαγεται σε καλούπια με τουλουπάνι και οδηγείται στα πιεστήρια όπου παραμένει για 3 - 4 ώρες και υφίσταται 3 - 4 «αλλαγές» του τυρόπανου. Μετά την πίεση οι τυροκεφαλές μπαίνουν σε άλμη 20 Be° και θερμοκρασία 14 - 15 C για 2 - 5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Εξάγονται από την άλμη, στεγνώνουν και οδηγούνται στα ωριμαντήρια για 70 - 80 ημέρες με θερμοκρασία θαλάμου 15° C περίπου.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο άρθρο 1 της παρούσας.

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

Αριθ. 313071

(3)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU).

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

3. Την από 14.1.94 αίτηση της Συνεταιριστικής Οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU).

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 «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη νήσο Νάξου του Νομού Κυκλάδων από γάλα αγελάδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, στα οποία όμως η αναλογία των τελευταίων δεν ξεπερνά το 20% κατά βάρος.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού
«ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγνωστικά κλπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

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

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή, ελαστική μάζα, στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης και ενίοτε ρωγμές.

Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, συνήθως καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλλει στην ωρίμανση.

Μάζα τυριού:

- Υφή: σκληρή, ελαστική.
- Χρώμα: υποκίτρινο.
- Βάρος: α) 3-4 κιλών, β) 8-9 κιλών.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: σχήμα κυλινδρικό.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)
 - 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 τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΓΡΑΝ.
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
 3. Η ημερομηνία παραγωγής
- Παράδειγμα (ΓΡΑΝ - 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 «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, ε, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU).

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 «ΓΡΑΒΙΕΡΑ προύπο-

ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) που δεν πληροί τις θέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΩΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ