



02000161401940016

121



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 16

14 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευ-
σης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΡΑ-
ΝΙΣΤΗ). 7

Αριθ. 313046

(7)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI).

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 αριθ. 105/40/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI).

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 «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή του Νομού Κυκλάδων.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά το τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό.

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

Απαγορεύεται επίσης η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπικνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) προστίθεται παραδο-

σιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση.

Άρθρο 3.

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

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

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 28 - 30° C, με ποσότητα πυτιάς τόση ώστε να ολοκληρωθεί η πήξη του γάλακτος σε δύο περίπου ώρες. Το τυρόπηγμα παραμένει στον τυρολέβητα για 20 - 24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια διαιρείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στραγγισμένη τυρομάζα (που καλείται «πέτρωμα») αναμειγνύεται με ξηρό βρώσιμο αλάτι σε αναλογία 4 - 5% κατά βάρος και τοποθετείται σε ευρύτερο δοχείο σε χώρο δροσερό με υψηλή σχετική υγρασία έως ότου αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή χλωρίδα. Ακολουθεί ανάμιξη ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη κατανομή της χλωρίδας. Στη συνέχεια αφήνεται μέχρις ότου εμφανισθεί εκ νέου άφθονη μικροβιακή χλωρίδα στην επιφάνεια του τυριού. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 3 - 4 φορές μέχρις ότου ολοκληρωθεί η ωρίμανση του τυριού που διαρκεί 30 - 40 ημέρες.

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

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 56% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί, με αλοιφώδη υφή

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού:

– Υφή: μαλακή αλοιφώδης

– Χρώμα: υποκίτρινο έως υπόφαιο

Άλλα χαρακτηριστικά: αλμυρό τυρί με έντονη πικάντικη γεύση.

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

Άρθρο 5

Επισήμανση

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

α) «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευα-

στή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευ-

σης: ΚΟΠ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα: (ΚΟΠ-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 «ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ» (KOPANISTI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI).

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 «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΩΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

