



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 «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ
ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PAR-
NASSOU). 4

Αριθ. 313063

(4)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).

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 30.10.1993 αίτηση του «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).
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 «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στα διοικητικά όρια του Δήμου Αράχovas Παρνασσού του Νομού Βοιωτίας από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) πρέπει να πληροί τις εξής αποκλειστικές από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) 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) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες δαιτάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) 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
«ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»
(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 32° C περίπου. Μετά την ολοκλήρωση της πλήξης, η οποία διαρκεί περίπου 2 ώρες, το τυρόπηγμα θερμαίνεται στους 40° C για 10 λεπτά. Στη συνέχεια διαιρείται σε μεγάλα τεμάχια,

τέτοιου μεγέθους ώστε να χωράνε σε ειδικά καλούπια «μήτρες» ή «κοφινάκι» διαστάσεων 8 x 13 cm περίπου (διάμετρος x ύψος). Ακολουθώντας, τα καλούπια με το τυρί εμβαπτίζονται σε τυρόγαλα θερμοκρασίας 60° C για μία ώρα. Εξέρχονται από το τυρόγαλα, εξάγονται τα τυριά από τα καλούπια και ξανατοποθετούνται μέσα σ' αυτά αλλά αντίστροφα και στη συνέχεια ξαναεμβαπτίζονται σε θερμό τυρόγαλα θερμοκρασίας 75°-80° C για μία ώρα. Στη συνέχεια εξάγονται τα τυριά με τα καλούπια, αλατίζονται και παραμένουν για στέγνωμα επί 24 ώρες. Μετά το στέγνωμα βγαίνουν τα τυριά από τα καλούπια και τοποθετούνται σε ράφια για 4 ημέρες για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα. Τα τυριά τότε είναι έτοιμα για κατανάλωση.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

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

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού
«ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»
(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)

– Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 50% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού: ημίκληρο.

Μάζα τυριού:

– Υφή: Συμπαγής.

– Χρώμα: υποκίτρινο.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: έχει ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Διατίθεται στην αγορά σε βάρος 1/2 κιλού περίπου.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).

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: ΦΟΡ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΦΟΡ - 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 «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).

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 «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) και δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

