ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΑΝΕΒΑΤΟ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Κ Ο Υ Ρ Ε Λ Λ Α Σ Α. Ε.
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΜΕΓΑΡΟ 51100 ΓΡΕΒΕΝΑ
ΤΗΛ:(0462)22150-FAX:26351

ΠΡΟΣ
Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΓΡΕΒΕΝΩΝ
ΚΕΓΕ 51100 ΓΡΕΒΕΝΑ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
316014 11 01 94
ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΟ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΓΡΕΒΕΝΩΝ
ΑΡ. ΠΡΩΤ/ΛΟΥ 49
ΕΛΗΦΘΗ ΤΗ 5-1-94.

ΘΕΜΑ:"Αναγνωριση τυριου ΑΝΕΒΑΤΟΥ.προστατευομενης ονομασιας προελευσης (Π.Ο.Π.)"

Α Ι Τ Η Σ Η

Συμφωνα με το Προεδρικο Διαταγ.81/93 ζητουμε την αναγνωριση ως "προστατευομενης ονομασιας προελευσης"του γεωργικου προιοντος που παραγεται απο την μοναδα μας και ειδικοτερα αναλυεται παρακατω.

Α.ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Επωνυμια:ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ Α.Ε
Διευθυνση εδρας:Μεγαρο Γρεβενων -51100 ΓΡΕΒΕΝΑ
Διευθυνση μοναδας:1ο χιλ.Γρεβενων-Μεγαρου.

Β.ΣΤΟΙΧΕΙΑ αρθρου 2 του Π.Δ.81/93

Το αιτουμενο για αναγνωριση "Π.Ο.Π." γεωργικο προιον παραγεται απο την μοναδα μας εδω και δεκα χρονια σε μονιμη βαση και διακεινεται στην εσωτερικη αγορα καθως επισης εχει δειγματισθει και στην Ευρωπαικη αγορα (Γερμανια-Βελγιο).Ειναι προιον αριστης ποιοτητας με χαρακτηριστικα που οφειλονται στην ιδιαιτεροτητα της χλωριδας της περιοχης και των ποικιλιων των γαλακτοφορων ζωων του νομου Γρεβενων,και αποτελει τυπικο προιον της περιοχης λογω της φυσικης ιδιομορφιας του περιβαλλοντος(Ορεινο.κλιμα ηπειρωτικο.φυσικα υδατα σε αφθονια.καμμια περιβαλλοντικη μολυνση).

Η μεταποιηση.τυποποιηση-συσκευασια γινεται σε εγκαταστασεις που πληρουν ολες τις Εθνικες και Κοινοτικες νομοθεσιες και η μοναδα λειτουργει με την 1065/21-2-86 αδεια λειτουργιας καθως και με τον κωδικο αριθμο εγγρισης ΕΟΚ 09.2.86.

Γ.ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ:ΑΝΕΒΑΤΟ

Δ.ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ:Μαλακο τυρι

Ε.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:Π.Ο.Π. "Προστατευομενη ονομασια προελευσης"

ΣΤ.ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ: Ορια Νομου Γρεβενων

Συννημενα ακολουθει γεωγραφικος χαρτης της περιοχης.

Ζ.ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΖΩΩΝ-ΦΥΣΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ-ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το τελικο γεωργικο προιον "ΑΝΕΒΑΤΟ" παραγεται απο αιγοπροβειο γαλα απο ντοπιες ποικιλιες ζωων(Γρεβενιωτικα), με ετησια παραγωγη

120 κιλα γαλακτος για τα προβατα και 150 κιλα γαλακτος για τις αιγες.με υψηλη λιποπεριεκτικοτητα και ιδιαιτερα οργανοληπτικα χαρακτηριστικα.Το εδαφος ειναι ορεινο με κλιμα ηπειρωτικο και με πλουσια φυσικα υδατα και καθαρο περιβαλλον με συνεπεια την αναπτυξη μοναδικης χλωριδας και κατ'ακολουθιαν η διατροφη των ζωων με ελευθερη βοσκη σε λοιμωνες ανω των 800 μετρων που περιεχουν ως επι το πλειστον αγριδια να παραγουν γαλα με στοιχεια που προσδιδουν τις ιδιαιτερες φυσικοχημικες και οργανοληπτικες ιδιοτητες του τελικου προιοντος ητοι του τυριου ΑΝΕΒΑΤΟΥ.Τα ποιοτικα χαρακτηριστικα του τελικου προιοντος ειναι λιποπεριεκτικοτητα οχι < 22% ως εχει και υγρασια οχι > 52%.

Ειναι μαλακο τυρι με υποξινη γευση και με ιδιαιτερο αρωμα και κοκκωδη υφη που οφειλονται στην φυσικη χλωριδα της συγκεκριμενης γεωγραφικης περιοχης.

Η μεθοδολογια παραγωγης που ακολουθειται ειναι παραδοσιακη με φυσικη ωριμανση του γαλακτος και η πηξη καθως και η συλλογη του τυροπηγματος γινεται με ιδιαιτερο παραδοσιακο τροπο.Οι συνθηκες ωριμανσης του τελικου προιοντος ειναι καταλληλες για την αναπτυξη των μοναδικων οργανοληπτικων χαρακτηριστικων του ΑΝΕΒΑΤΟΥ.

Δηλωνουμε οτι αναλαμβανουμε την υποχρεωση συνεργασιας με τις αρμοδιες υπηρεσιες του Υπουργειου Γεωργιας και συμμετοχης του στους απαραιτητους ελεγχους.

Παρακαλουμε για τις δικες σας ενεργειες.

ΓΙΑ ΤΗΝ

ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ Α.Ε.
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΤΗΛ. 0462 / 22150 - FAX 0462 / 26351
ΑΦΜ 94162873 ΔΟΥ ΓΡΕΒΕΝΩΝ
ΑΡ. ΜΑΕ 27131/50/Β/92/03

Κουρέλλας Θεόφιλος – 511 00 ΓΡΕΒΕΝΑ

Συννημενα: 1.Γεωγραφικος χαρτης της περιοχης
2.Προσπεκτους του τυριου.

0638

Fromage AOP ANEVATO

GREECE
ADMINISTRATIVE REGIONS

BOUNDARIES OF GEOGRAPHIC DISTRICTS
PREFECTURE BOUNDARIES
• PREFECTURE CAPITAL



CHARTOGRAPHICA HELLENICA DEMETRIUS G TSOPELAS ©