ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1.ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ

1.α.Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί SAN-MICHALI.

1.Ονομασία τυριού:SAN-MICHALI

2.Περιοχή παρασκευής:Σύρος

3.Ορισμός:Είναι τυρί που λαμβάνεται από αγελαδινό γάλα.

4.Πρώτες ύλες:

4.1.Γάλα αγελαδινό.

5.Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.

5.1.Απαραίτητα:

α)Πυτιά,ή άλλα ένζυμα που δρούν με ανάλογο τρόπο.

β)αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων,όταν το γάλα παστεριώνεται.

γ)βρώσιμο χλωριούχο νάτριο(κ.αλάτι).

5.2.Προαιρετικά:

α)χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ|100 κιλά γάλακτος.

β)συντηρητικά:δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών στη μάζα του τυριού.

γ)χρωστικές:δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.

6.Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού.

6.1.Τύπος τυριού.

6.1.1.συνεκτικότητα:σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα.

6.1.2.σχήμα:κυλινδρικό.

6.1.3.διαστάσεις:διάφορες.

6.1.4.βάρη:διάφορα.

6.2.Επιδερμίδα:

6.2.1.συνεκτικότητα σκληρή.

6.2.2.εμφάνιση:ξηρή.

6.2.3.χρώμα:λευκοκίτρινο έως κίτρινο.

6.3.μάζα τυριού

6.3.1.υφή:σκληρή.

6.3.2.χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο.

6.5.Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα : 38%(υπολογισμένη σε ξηρή ουσία)

6.6.Μέγιστη υγρασία: 40%

6.7.Άλλα κύρια χαρακτηριστικά:Είναι επιτραπέζιο τυρί με πικάντικη χαρακτηριστική γεύση και χαρακτηριστικό άρωμα.

7.Μέθοδος παρασκευής

7.1.Μέθοδος πήξης του γάλακτος:με πυτιά ή ένζυμα,που δρούν με ανάλογο τρόπο.

7.2.Θερμική επεξεργασία

7.2.1.θερμική επεξεργασία του γάλακτος:παστεριώνεται.

7.2.2.θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος:μετά τη διαίρεσή του αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 50° C περίπου.

Σελίδα 2η

7.3. Πορεία ζύμωσης: Οξυγαλακτική.

7.4. Πορεία ωρίμασης: Διατήρηση των τυριών στους 10-12oC σε άλμη για δύο περίπου εβδομάδες μεταφορά τους σε χώρους με θερμοκρασία 14-15oC για 4 εβδομάδες, συνέχ της ωρίμασης στους 15-16oC μέχρι συμπλήρωση ηλικίας $3\frac{1}{2}$ μηνών.

7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Είναι σκληρό τυρί που λαμβάνεται με ισχυρή πίεση της τυρομάζας, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που οφείλονται στο γαλα αγελάδων που εκτρέφονται στην Νάξο, και έχουν προσαρμοσθεί πλήρως στο περιβάλλον και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.

ΓΙΑ ΤΗΝ Ε.Π.Σ.Υ.Π.Ο.Υ.
ΔΙΑΝΗΣ
Ο ΒΑΡΘΑΛΙΤΗΣ

Fromage AOP SAN MICHALI

GREECE
ADMINISTRATIVE REGIONS

BOUNDARIES OF GEOGRAPHIC DISTRICTS
PREFECTURE BOUNDARIES
• PREFECTURE CAPITAL

