

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ, Άρθρο 5 () Άρθρο 17 (X)

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ()

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το Κράτος - μέλος ΤΥ (ΠΟΠ)24

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Τίτλος Υπουργείο Γεωργίας
Δ/ση Μεταποίησης - Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής
Προέλευσης.
Τηλεφ.: 5241 347 FAX: 5243162

2. Αιτούσα ομάδα

α. Ονομασία ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ Ν. ΡΕΘΥΜΝΗΣ
β. Διεύθυνση ΚΡΑΝΑ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΥ
74100 ΡΕΘΥΜΝΟ
ΤΗΛ. 0834-61401

γ. Σύσταση: παραγωγός/μεταποιητής (X) άλλος ()

3. Ονομασία του προϊόντος:

Τυρί ΠΟΠ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (GRAVIERA KRITIS)

4. Τύπος του προϊόντος: (βλέπε κατάλογο παραρτήματος VI)

1.3 Τυριά

5. Περιγραφή των προδιαγραφών

Σύνοψη των προδιαγραφών που προβλέπονται στην υπ' αριθμ. 313047/14.1.94 συνημμένη Υπουργική απόφαση "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (GRAVIERA KRITIS)."

α. Ονομασία: ΠΟΠ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (GRAVIERA KRITIS)

β. Περιγραφή: Σκληρό επιτραπέζιο τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν οπές και το οποίο παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο.

γ. Γεωγραφική περιοχή: Νομοί Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου.

δ. Ιστορικό:

Είναι από τα πιο φημισμένα Ελληνικά τυριά τύπου γραβιέρας που παρασκευάζεται αιώνες τώρα με παραδοσιακή τεχνολογία και ωριμάζει σε εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

ε. Μέθοδος παραγωγής:

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34-36 βαθμούς Κελσίου. Ακολουθεί διαίρεση του πήγματος μετά 30 λεπτά και αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 50-52 βαθμούς Κελσίου. Εξαγωγή του πήγματος, τοποθέτηση σε καλούπια και πίεση της τυρομάζας για λίγες ώρες. Στη συνέχεια το τυρί παραμένει για μία ημέρα σε θερμοκρασία 14-16 βαθμών Κελσίου και ακολούθως μπαίνει σε άλμη 18-20 Β για 2-5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Εξάγεται από την άλμη και οδηγείται για ωρίμανση σε θαλάμους θερμοκρασίας 14-18 βαθμών Κελσίου για 3 μήνες τουλάχιστον. Παράλληλα διενεργούνται μέχρι 10 επιφανειακά αλατίσματα και αναστροφές των τυριών όλων.

στ. Δεσμός:

Το τυρί παράγεται αποκλειστικά από γάλα αιγών και προβάτων με παραδοσιακή τεχνολογία παρασκευής εντός των ορίων της προαναφερθείσας γεωγραφικής περιοχής. Οι φυλές των αιγών και των προβάτων εκτρέφονται παραδοσιακά, έχουν προσαρμοσθεί πλήρως στο περιβάλλον και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.

ζ. Δομή ελέγχου:

Όνομασία Οι οικείες Δ/νσεις Γεωργίας της γεωγραφικής περιοχής παρασκευής του προϊόντος.

η. Επισήμανση:

Τυρί ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (GRAVIERA KRITIS) ΠΟΠ

Στοιχεία ελέγχου ΓΡ - ΚΡ αύξων αριθμός μέσων συσκευασίας και ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος.

θ. Εθνικές απαιτήσεις:(ενδεχομένως)

Εφαρμόζονται οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 "Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων".

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΑΡΙΘ. ΕΟΚ:.....68\0451\94.01.21

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου: 21.01.94