

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

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

ΠΟΠ (X)

ΠΓΕ()

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το Κράτος - μέλος ΤΥ (ΠΟΠ) 18

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Τίτλος Υπουργείο Γεωργίας

Δ/νση Μεταποίησης - Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης.

Τηλεφ.: 5241 347

FAX: 5243162

2. Αιτούσα ομάδα

α. Ονομασία ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ Π.Ε.

β. Διεύθυνση ΣΤΑΔΙΟΥ 3

105 59 ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ. 3212354 FAX 3211245

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

3. Ονομασία του προϊόντος:

ΤΥΡΙ ΠΟΠ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ (GRAVIERA NAXOU)

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

1.3 Τυριά

5. Περιγραφή των προδιαγραφών

Σύνοψη των προδιαγραφών που προβλέπονται στην υπ' αριθμ. 313071/18.1.94 συνημμένη Υπουργική απόφαση "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ (GRAVIERA NAXOU)."

α. Ονομασία: ΠΟΠ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ (GRAVIERA NAXOU).

β. Περιγραφή: Σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο σε αναλογία των τελευταίων όχι μεγαλύτερη του 20% κ.β.

γ. Γεωγραφική περιοχή: Νήσος Νάξος του νομού Κυκλάδων.

δ. Ιστορικό

Το τυρί είναι εύφημα γνωστό και παράγεται στη νήσο Νάξο τουλάχιστον από τον προηγούμενο αιώνα, εκτιμάται δε για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Παρασκευάζεται με παραδοσιακή τεχνολογία και ωριμάζει σε εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

ε. Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα πήζει στους 36-37 βαθμούς Κελσίου για 30-40 λεπτά, ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος αναθέρμανση στους 50 βαθμούς Κελσίου για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 50 βαθμών Κελσίου το τυρί ψήνεται για 60 λεπτά υπό ανάδευση και στη συνέχεια εξάγεται σε καλούπια με τουλουπάνι και οδηγείται στα πιεστήρια όπου παραμένει για 3-4 ώρες. Ακολουθεί αλάτισμα σε άλμη θερμοκρασίας 14-15 βαθμών Κελσίου και πυκνότητας 20 Be για 2-5 ημέρες. Στη συνέχεια τα τυριά στεγνώνονται και οδηγούνται για ωρίμανση σε θαλάμους 15 βαθμών Κελσίου για 70-80 ημέρες.

δ. Δεσμός

Το γάλα από το οποίο παράγεται το τυρί προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών προσαρμοσμένες πλήρως στο περιβάλλον της νήσου Νάξου και η διατροφή του βασίζεται στη χλωρίδα του νησιού.

ζ. Δομή ελέγχου:

Ονομασία Δ/νση Γεωργίας Κυκλάδων
Ερμούπολη

η. Επισήμανση:

Τυρί ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ (GRAVIERA NAXOU) ΠΟΠ
Στοιχεία ελέγχου ΓΡΑΝ 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:.....68/04.34/94.01.21

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου: 21.01.94