

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

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

ΠΟΠ (X)

ΠΓΕ()

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το Κράτος - μέλος ΤΥ (ΠΟΠ) 8

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 ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ Π.Ε.

β. Διεύθυνση ΣΤΑΔΙΟΥ 3

105 59 ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ. 3212354 FAX 3211245

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

3. Ονομασία του προϊόντος:

ΤΥΡΙ ΠΟΠ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ (KEFALOGRAVIERA)

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

1.3 Τυριά

5. Περιγραφή των προδιαγραφών

Σύνοψη των προδιαγραφών που προβλέπονται στην υπ' αριθμ. 313032/11.1.94 συνημμένη Υπουργική απόφαση "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ (KEFALOGRAVIERA)."

α. Ονομασία: ΠΟΠ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ (KEFALOGRAVIERA).

β. Περιγραφή: Σκληρό επιτραπέζιο τυρί που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο.

γ. Γεωγραφική περιοχή: Δυτική Μακεδονία, Ηπειρος, Νομός Αιτολοακαρνανίας, Νομός Ευρυτανίας.

δ. Ιστορικό

Το τυρί είναι ευρύτατα γνωστό στην Ελλάδα και παρασκευάζεται τις τελευταίες δεκαετίες. Παρασκευάζεται με παραδοσιακή τεχνολογία και ωριμάζει σε εγκαταστάσεις της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

ε. Μέθοδος παραγωγής:

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34 βαθμούς Κελσίου. Ακολουθεί διαίρεση του πηγματος, αναθέρμανση στους 48 βαθμούς Κελσίου περίπου, μεταφορά σε καλούπια και πίεση. Στη συνέχεια το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14 - 16 βαθμούς Κελσίου. Μετά μία ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για 2 περίπου ημέρες. Η ωρίμανση γίνεται αρχικά σε θαλάμους θερμοκρασίας 14-16 βαθμών Κελσίου ενώ ταυτόχρονα γίνονται 10 περίπου επιφανειακά ξηρά αλατίσματα. Η δεύτερη φάση της ωρίμανσης γίνεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6 βαθμών Κελσίου. Η ωρίμανση διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

δ. Δεσμός

Το γάλα από το οποίο παράγεται το τυρί προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών προσαρμοσμένες και παραδοσιακά εκτρεφόμενες στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

ζ. Δομή ελέγχου:

Όνομασία Οι οικείες Δ/σεις Γεωργίας της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

η. Επισημάνση:

Τυρί ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ (KEFALOGRAVIERA) ΠΟΠ

Στοιχεία ελέγχου ΚΓ 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:.....GR/0444/94...01.21

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου: 21.01.94