

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

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

ΠΟΠ (X)

ΠΓΕ()

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το Κράτος - μέλος ΤΥ (ΠΟΠ) 21

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 ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ Ν. ΡΕΘΥΜΝΗΣ

β. Διεύθυνση ΚΡΑΝΑ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΥ

741 00 ΡΕΘΥΜΝΟ

ΤΗΛ. 0834-61401

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

3. Ονομασία του προϊόντος:

ΤΥΡΙ ΠΟΠ ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)

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

1.3 Τυριά

5. Περιγραφή των προδιαγραφών

Σύνοψη των προδιαγραφών που προβλέπονται στην υπ' αριθμ. 313051/14.1.94 συνημμένη Υπουργική απόφαση "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)"

α. Ονομασία: ΠΟΠ ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)

β. Περιγραφή: Μαλακό τυρί τυρογάλακτος με ξυνή έως υπόγλυκη γεύση και κοκκώδη έως αλλοιφώδη υφή, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγμα αυτών.

γ. Γεωγραφική περιοχή: Νήσος Κρήτη (διοικητικά όρια των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου).

δ. Ιστορικό:

Τυρί τυρογάλακτος από τα πιό γνωστά της Κρήτης. Γνωστό από πολλούς αιώνες παρασκευάζεται και ωριμάζει με παραδοσιακή τεχνολογία σε εγκαταστάσεις της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

ε. Μέθοδος παραγωγής:

Το τυρόγαλα διηθείται και υπόκειται σε θέρμανση με συνεχή ανάδευση στους 92 βαθμούς Κελσίου εντός 30 λεπτών. Όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 68-70 βαθμούς Κελσίου προστίθεται συνήθως μικρή ποσότητα έως 15% κ.β. πλήρως πρόβειου ή γίδινου γάλακτος (πρόσγαλα). Το πήγμα που προκύπτει από την αλλοδομή των πρωτεϊνών παραμένει σε ακινησία επί 30 λεπτά και μεταφέρεται σε καλούπια για στράγγιση επί 3-5 ώρες. Προστίθεται αλάτι 1,5 - 2 % κ.β. και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους. Ακολουθεί πίεση για 1 εβδομάδα ώστε να αυξηθεί η οξύτητά του, τοποθετείται σε δοχεία και μεταφέρεται σε θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 10 βαθμών Κελσίου όπου ωριμάζει για 2 τουλάχιστον μήνες.

στ. Δεσμός:

Το τυρόγαλα και το πρόσγαλα με τα οποία παράγεται το τυρί προέρχονται από γάλα φυλών αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στη περιοχή, η δε διατροφή αυτών βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.

ζ. Δομή ελέγχου:

Ονομασία Οι οικείες Διευθύνσεις Γεωργίας της γεωγραφικής περιοχής παρασκευής του προϊόντος.

η. Επισημάνση:

Τυρί ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) ΠΟΠ
Στοιχεία ελέγχου ΞΥ-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:.....68/0642/94-01-21

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου: 21.01.94