

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

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

ΠΟΠ (X)

ΠΓΕ()

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το Κράτος - μέλος ΤΥ (ΠΟΠ) 23

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. ΠΕ.

β. Διεύθυνση ΣΤΑΔΙΟΥ 33

Τ.Κ. 105 59 ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ. 3212359 FAX 3211245

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

3. Ονομασία του προϊόντος:

ΤΥΡΙ ΠΟΠ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI)

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

1.3 Τυριά

5. Περιγραφή των προδιαγραφών

Σύνοψη των προδιαγραφών που προβλέπονται στην υπ' αριθμ. 313046/14.1.94 συνημμένη Υπουργική απόφαση "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI)."

α. Ονομασία: ΠΟΠ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI)

β. Περιγραφή: Μαλακό αλμυρό τυρί, με αλλοιφώδη υφή και πικάντικη γεύση που παράγεται παραδοσιακά από γάλα αγελαδινό, πρόβειο, ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.

γ. Γεωγραφική περιοχή: Νομός Κυκλάδων.

δ. Ιστορικό Το τυρί είναι γνωστό γιατί "δρυμεία και πιπερίζουσα" γεύση του και παρασκευάζεται και ωριμάζει τουλάχιστον από τον προηγούμενο αιώνα. Η παρασκευή και ωρίμανσή του γίνεται σε εγκαταστάσεις εντός των ορίων της γεωγραφικής περιοχής και εκτιμάται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές για την πικάντικη γεύση του και το πλούσιο άρωμα.

ε. Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα πήζει στους 28-30 βαθμούς Κελσίου με τόση ποσότητα πυτιάς ώστε να ολοκληρωθεί η πήξη σε δύο ώρες περίπου. Το τυρόπηγμα παραμένει στον τυρολέβητα για 20-24 ώρες στη συνέχεια διαιρείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στραγγισμένη τυρομάζα (πέτρωμα) αναμειγνύεται με ξηρό αλάτι 4-5% κ.β. και τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο σε χώρο δροσερό με υψηλή σχετική υγρασία μέχρι να αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή χλωρίδα. Ακολουθεί ανάμειξη που στοχεύει στην ομοιόμορφη κατανομή της χλωρίδας. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 3-4 φορές μέχρι να ολοκληρωθεί η ωρίμανση του τυριού που διαρκεί 30-40 ημέρες.

στ. Δεσμός:

Το γάλα από το οποίο παράγεται το τυρί προέρχεται από φυλές προβάτων αιγών και αγελάδων που εκτρέφονται εντός ορίων της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, έχουν προσαρμοσθεί πλήρως στο περιβάλλον και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.

ζ. Δομή ελέγχου:

Ονομασία Δ/ση Γεωργίας Κυκλάδων
Ερμούπολη

η. Επισήμανση:

Τυρί ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (ΚΟΡΑΝΙΣΤΙ) ΠΟΠ

Στοιχεία ελέγχου ΚΟΠ 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:.....58/0450/...34.01.21

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου: 17.01.95