

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

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

ΠΟΠ (X)

ΠΓΕ()

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το Κράτος - μέλος ΤΥ (ΠΟΠ) 19

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 ΙΔΡΥΜΑ ΒΑΡΩΝΟΥ ΜΙΧΑΗΛ ΤΟΣΙΤΣΑ

β. Διεύθυνση ΜΕΤΣΟΒΟ

ΤΗΛ. 41876

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

3. Ονομασία του προϊόντος:

ΤΥΡΙ ΠΟΠ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE)

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

1.3 Τυριά

5. Περιγραφή των προδιαγραφών

Σύνοψη των προδιαγραφών που προβλέπονται στην υπ' αριθμ. 313070/18.1.94 συνημμένη Υπουργική απόφαση "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE)."

α. Ονομασία: ΠΟΠ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE)

β. Περιγραφή: Ημίσκληρο ως σκληρό, καπνιστό επιτραπέζιο τυρί με ελαφρά αλμυρή και πικάντικη γεύση που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο.

γ. Γεωγραφική περιοχή: Περιοχή επαρχίας Μετσόβου του νομού Ιωαννίνων.

δ. Ιστορικό Σκληρό καπνιστό τυρί που παρασκευάζεται τα τελευταία 30-40 χρόνια στην ορεινή περιοχή Μετσόβου από γάλα αγελαδινό ή μίγμα με αιγοπρόβειο σε αναλογία του τελευταίου όχι πάνω από 20%. Το τυρί παρασκευάζεται και ωριμάζει παραδοσιακά σε εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

ε. Μέθοδος παραγωγής: Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται πριν από την πήξη τυρόγαλα της προηγούμενης ημέρας με οξύτητα 0,30-0,35 βαθμούς SH σε αναλογία 3-4%. Η πήξη γίνεται στους 32-35 βαθμούς Κελσίου εντός 10-15 λεπτών. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος, αναθέρμανση στους 46-48 βαθμούς Κελσίου για 15-20 λεπτά, εξαγωγή, στράγγιση και ωρίμανση σε ξύλινο κάδο για οξίνιση μέχρι PH 5,3 - 5,1. Στη συνέχεια τεμαχίζεται σε λωρίδες και μεταφέρεται σε νερό θερμοκρασίας 75-80 βαθμούς Κελσίου όπου ζυμώνεται σε εύπλαστη μάζα που μεταφέρεται σε κυλινδρικά καλούπια τα οποία μαζί με το τυρί τοποθετούνται σε κρύο νερό μέχρι να αποκτήσουν σταθερό σχήμα. Εμβαπίζονται σε άλμη 18-20 B για χρόνο ανάλογο του βάρους του τυριού, στεγνώνονται, δένονται με σπάγγο και μεταφέρονται για ωρίμανση σε χώρο 15-17 βαθμών Κελσίου για 3 τουλάχιστον μήνες. Τέλος καπνίζονται για 1-2 ημέρες με καπνό από καύση αυτοφυών φυτών της περιοχής και παραφινώνονται .

στ. Δεσμός:

Το αγελαδινό καθώς και το αιγοπρόβριο γάλα που χρησιμοποιούνται προέρχονται αποκλειστικά από ζώα τα οποία εκτρέφονται στην ορεινή περιοχή του Μετασόβου. Έχουν προσαρμοσθεί πλήρως και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.

ζ. Δομή ελέγχου:

Ονομασία Δ/νση Γεωργίας Ιωαννίνων
Διοικητήριο
452 21 ΙΩΑΝΝΙΝΑ

η. Επισήμανση:

Τυρί ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE) ΠΟΠ

Στοιχεία ελέγχου ΜΕΤΣ 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\...0443\...94.01.21

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου: 21.01.94