

Άρθρο 83
Τυροκομικά προϊόντα⁽¹⁾
Περιεχόμενα

Ενότητα	Ονομασία
A.	Τυριά
» 1.	Τυριά από γάλα με ωρίμανση
» 1.6	Πολύ σκληρά τυριά
» 1.7	Σκληρά τυριά
» 1.8	Ημισκληρα τυριά
» 1.9	Τυριά των παρ. 1.6, 1.7, 1.8, τριμμένα ή συσκευασμένα σε ένα κομμάτι
» 1.10	Μαλακά τυριά
» 1.10.1	Λευκά τυριά άλμης
» 1.10.2	Υπόλοιπα μαλακών τυριών
» 2.	Τυριά από γάλα χωρίς ωρίμανση
» 3.	Τυριά από τυρόγαλα με ή χωρίς ωρίμανση
» 4.	Ονομασίες αποβουτυρωμένων τυριών
» 5.	Τυροκομικά προϊόντα που δεν θεωρούνται τυριά
B	Ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά
» 1.	Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή – Γενικά
» 2.	Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή
» 3.	Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή
» 4.	Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή
Γ	Γενικές Διατάξεις για τυριά
» 1.	Πότε απαγορεύεται να πωλείται ένα τυρί (ή ένα προϊόν της παρ. 5 της εν. Α)
» 1.2.	Τυριά ακατάλληλα για βρώση ή επικίνδυνα για τη Δημόσια Υγεία
» 1.3.	Όροι χρήσης επιτρεπομένων προσθέτων
» 2.α.	Συσκευασία τυριών
» 2.β.	Ύλες επικάλυψης της επιδερμίδας των πολυ, ημι- και σκληρών τυριών
» 3.	Ενδείξεις
Δ	Τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ).⁽⁵⁾
» 1.	Σκληρά και ημισκληρα τυριά
» 1 α.	Γραβιέρα Αγράφων
» 1 β.	Γραβιέρα Νάξου
» 1 γ.	Γραβιέρα Κρήτης
» 1 δ.	«Διαγράφεται» ⁽¹⁰⁾
» 1 ε.	Κεφαλογραβιέρα
» 1 στ.	Λαδοτύρι Μυτιλήνης
» 1 ζ.	Μπάτζος
» 1 η.	Φορμαέλα Αραχώβης Παρνασσού
» 1 θ.	Κασέρι
» 1 ι.	Σφέλα
» 1 ια.	Σαν-Μιχάλη
» 1 ιβ.	Μετσοβόνη
» 1 ιγ.	«Διαγράφεται» ⁽¹⁰⁾
» 2.	Μαλακά τυριά και τυριά αλοιφώδους υφής
» 2 α.	Φέτα

- » 2 β. «Διαγράφεται»⁽¹⁰⁾
- » 2 γ. Κοπανιστή
- » 2 δ. Καλαθάκι Λήμνου
- » 2 ε. Γαλοτύρι
- » 2 στ. Ανεβατό
- » 2 ζ. Κατίκι Δομοκού
- » 2 η. Πηχτόγαλο Χανίων
- » 3. Τυριά τυρογάλακτος
- » 3 α. «Διαγράφεται»⁽¹⁰⁾
- » 3 β. Μανούρι
- » 3 γ. «Διαγράφεται»⁽¹⁰⁾
- » 3 δ. Ξυνομυζήθρα Κρήτης

Α. Τυριά

1. Τυριά από γάλα, με ωρίμανση

1.1. Ορισμός:

Τα τυριά αυτά, είναι τα προϊόντα ωρίμανσης του πήγματος (στάλης) που είναι απαλλαγμένο από το τυρόγαλα στον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό και τα οποία παρασκευάστηκαν, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων που δρουν ανάλογα σε γάλα (νωπό ή παστεριωμένο, αγελάδος, προβάτου, κασίικας, βουβάλου και μίγματα αυτών) ή σε μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα ή σε μίγμα αυτών ή/και σε μίγματα αυτών με κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα).

1.2. Κατηγορίες τυριών:

- α) πολύ σκληρά,
- β) σκληρά,
- γ) ημίσκληρα,
- δ) μαλακά.

1.3. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:

1.3.1. Απαραίτητα:

- α) πυτιά ή ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο,
- β) αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, όταν το γάλα είναι παστεριωμένο,
- γ) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).

1.3.2. Προαιρετικά (η χρήση των προσθέτων επιτρέπεται μόνο όταν στις προδιαγραφές παρασκευής, για κάθε είδος τυριού, αναφέρονται).

- α) αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων και μυκήτων
- β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Ανθρακικό ασβέστιο E170, ανθρακικά άλατα μαγνησίου E504, χλωριούχο ασβέστιο E509, γλυκονο-δ-λακτόνη E575, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου.⁽⁷⁾⁽¹⁵⁾
Επίσης επιτρέπεται η χρήση, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, των παραπάνω προσθέτων καθώς και
 - των κυτταρινών E460 σε τριμμένο ή κομμένο σε φέτες τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση.⁽¹¹⁾
 - του όξινου ανθρακικού νατρίου E500ii σε τυρί από ξινόγαλο⁽¹⁶⁾

- γ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 1000 mg/kg σε τυρί προσυσκευασμένο σε φέτες, τυρί σε στρώσεις και τυρί με πρόσθετα τρόφιμα, 2000 mg/kg σε απομιμήσεις τυριού με βάση πρωτεΐνες και, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο τυριών και απομιμήσεων τυριών, 2) Νισίνη E234 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 12,5 mg/kg, 3) Ναταμυκίνη E235 για την επεξεργασία της επιφάνειας των σκληρών, ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών, σε μέγιστο

ποσοστό 1 mg/dm² επιφάνειας (απουσία σε βάθος 5 mm), 4) Εξαμεθυλενοτετραμίνη E239 σε τυρί Pronolone σε μέγιστο ποσοστό καταλοίπων 25 mg/kg, εκφραζόμενο ως φορμαλδεΐδη, 5) Νιτρικό κάλιο E251, νιτρικό νάτριο E252 σε σκληρό, ημισκληρο και ημιμαλακό τυρί και απομιμήσεις τυριού με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, σε ανώτατη προσπιθέμενη ποσότητα κατά την παρασκευή 150mg/kg, εκφραζόμενη ως NaNO₃, 6) Λυσοζύμη E1105 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, 7) Προπιονικά E280, E281, E282, E283, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο τυριών και απομιμήσεων τυριών.⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁶⁾

- δ) Τα τυριά που έχουν υποστεί ωρίμανση (μη αρωματισμένα) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Εξαιρούνται τα είδη τυριών που περιλαμβάνονται στα παραρτήματα III και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, των οποίων επιτρέπεται η χρώση με τις συγκεκριμένες χρωστικές και τους όρους των εν λόγω παραρτημάτων.⁽⁶⁾
- ε) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 σε σκληρό ή ημισκληρο τυρί σε φέτες ή τριμμένο, απομιμήσεις τυριού σε φέτες ή τριμμένου τυριού και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 10 g/kg.⁽¹¹⁾

1.4. Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης:⁽²⁾

Η ωρίμανση των τυριών πρέπει να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10°C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση.

Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

- α) τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημισκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες.
- β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες.

Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά Τυριά).

1.5. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημισκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0°C έως +1°C και υγρομετρικής κατάστασης από 75 έως 85,

β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0°C έως +2°C και υγρομετρικής κατάστασης από 85 έως 95,

Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0°C έως +2°C.

1.6. Πολύ σκληρά τυριά:

Πολύ σκληρά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 32%.

Τα πολύ σκληρά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α) Εξαιρετική ποιότητα:	30%	50%
β) Πρώτη ποιότητα:	32%	45%
γ) Δεύτερη ποιότητα:	32%	32%
δ) Μερικώς αποβουτυρωμένα:	32%	20% (συμπ/νου) -32%

1.7. Σκληρά τυριά:

Σκληρά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 38%.⁽⁸⁾

Τα σκληρά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α) Εξαιρετική ποιότητα:	35%	47%
β) Πρώτη ποιότητα:	38%	40%
γ) Δεύτερη ποιότητα:	38%	32%
δ) Μερικώς αποβουτυρωμένα:	38%	20% (συμπ/νου) -32%

1.8. Ημίσκληρα τυριά:

Ημίσκληρα τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 46%.⁽⁸⁾

Τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:⁽¹⁴⁾

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α) Εξαιρετική ποιότητα:	40%	50%
β) Πρώτη ποιότητα:	45%	40%
γ) Δεύτερη ποιότητα:	46%	30%
δ) Μερικώς αποβουτυρωμένα:	46%	20% (συμπ/νου) -30%

1.9. Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και σαν:

α) προσσκευασμένο τριμμένο τυρί και

β) ένα ολόκληρο, προσσκευασμένο, κομμάτι τυρί με την προϋπόθεση τα τυριά αυτά να πληρούν τους παρακάτω όρους:

i. καταργείται⁽¹⁷⁾,

ii. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των τυριών από τα οποία προέρχονται (ενότητα Α παρ/φος 1 έως και 1.8),

iii. το καθαρό βάρος τους θα αναγράφεται στη συσκευασία,⁽³⁾

iv. η συσκευασία θα είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.,

v. τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.χ. παραφίνης, χρωμάτων, νатаμυκίνης κ.λπ.),

vi. καταργείται⁽⁷⁾

vii. οι ενδείξεις στη συσκευασία θα είναι ίδιες με τις ενδείξεις του τυριού από το οποίο προέρχονται και με την προσθήκη της φράσης «τριμμένο τυρί» ή «κομμάτι τυρί».

1.10 Μαλακά τυριά:

Μαλακά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 58%.⁽⁸⁾

Τα μαλακά τυριά, εκτός των Λευκών τυριών άλμης, επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α) Εξαιρετική ποιότητα:	54%	46%
β) Πρώτη ποιότητα:	56%	43%
γ) Δεύτερη ποιότητα:	58%	35%
δ) Μερικώς αποβουτυρωμένα:	58%	23,8% (συμπ/νου) - 35% (ή 10% σε τυρί ως έχει)

1.10.1 Τα Λευκά τυριά άλμης πρέπει να ανταποκρίνονται στις παρακάτω προδιαγραφές:

- α) Ορισμός: Είναι τα μαλακά τυριά που ωριμάζουν και διατηρούνται σε άλμη.
- β) Πρώτες ύλες: Οι αναφερόμενες στην παράγραφο 1.1. Ορισμός του Μέρους Α.1 του άρθρου αυτού.⁽⁹⁾
- γ) Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
- i. Απαραίτητα:
 - πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο,
 - αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων στην περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται,
 - βρώσιμο κλωριούχο νάτριο (αλάτι).
 - ii. Προαιρετικά: Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων της παραγράφου 1.3.2 σημείο β και από το σημείο (γ) μόνον τα σορβικά E200, E202, E203, νισίνη E234, λυσοζύμη E1105 και με τους ίδιους όρους.⁽⁷⁾
- δ) Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:
- i. τύπος τυριού:
 - συνεκτικότητα: μαλακά τυριά που μπορούν να κόβονται σε φέτες
 - σχήμα: συνήθως ορθογωνίου παραλληλεπίπεδου
 - διαστάσεις: διάφορες
 - βάρη: διάφορα
 - ii. επιδερμίδα: δεν έχει
 - iii. μάζα τυριού:
 - υφή: συμπαγής, χωρίς ή με ολίγα ανοίγματα
 - χρώμα: λευκό ή υπόλευκο
 - iv. οπές: αρκετές έως καθόλου
 - κατανομή: σε όλη τη μάζα
 - v. σύσταση κατά ποιότητα

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α) Πρώτη ποιότητα:	56%	43%
β) Δεύτερη ποιότητα:	58%	40%
γ) Τρίτη ποιότητα:	58%	35%

vi. άλλα κύρια χαρακτηριστικά: έχουν γεύση ελαφρά όξινη, υφάλμυρη και μπορεί να έχουν και ελαφρά γεύση λιπόλυσης. Διατίθενται με την ονομασία «λευκά τυριά άλμης» σε ξύλινα, πλαστικά, μεταλλικά δοχεία ή βαρέλια.

ε) Μέθοδος παρασκευής:

i. μέθοδος πήξης του γάλακτος: με πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο.

ii. θερμική επεξεργασία:

- θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή όχι.
- θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: καμία.

iii. ζύμωση: γαλακτική με ή χωρίς την προσθήκη οξέων που επιτρέπονται.

iv. πορεία ωρίμανσης: μέσα σε άλμη τουλάχιστο για 15 ημέρες εφόσον το γάλα έχει υποστεί παστερίωση ή δυο μήνες εφόσον το γάλα δεν έχει παστεριωθεί.

v. συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: στράγγιση του πήγματος χωρίς πίεση σε διάτρητα καλούπια. Αλάτισμα επιφανειακό ή σε άλμη.

1.10.2.α) Τα υπόλοιπα των μαλακών τυριών στα μέσα συσκευασίας επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση ως «τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών», αποκλειστικά και μόνο εφόσον έχουν πρακτικά απαλλαγεί από την άλμη και τον ορό (γάρο) και πληρούν τους παρακάτω όρους:

- i. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών
- ii. η υγρασία τους να μην υπερβαίνει το 60% και το λίπος τους, υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, να είναι τουλάχιστο 35%

- iii. να συλλέγονται σε επιτρεπόμενα από τον Κ.Τ. μέσα συλλογής
 - iv. στις ενδείξεις επί των μέσων συλλογής θα αναγράφεται η φράση «τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών».
 - v. να αποθηκεύονται αμέσως μετά τη συλλογή τους σε ψυγεία θερμοκρασίας 0⁰-2⁰C
- β) Τα μαλακά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και ως «ένα ολόκληρο προσσκευασμένο κομμάτι τυριού», το οποίο πρέπει να είναι σύμφωνο με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των μαλακών τυριών και το οποίο πρέπει να πληροί τους όρους της ενότητας Α παρ. 1.9.ι, iii, iv, vii του παρόντος άρθρου.

2. Τυριά, από γάλα, χωρίς ωρίμανση

2.1. Ορισμός:

Τυριά χωρίς ωρίμανση με αλοифώδη υφή χαρακτηρίζονται τα φρέσκα (νωπά) τυριά που παρασκευάζονται με την επένεργεια αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιιεργειών βακτηριών σε παστεριωμένο γάλα ή παστεριωμένο γάλα και παστεριωμένη κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα) και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 75%.

2.2. Κατηγορίες τυριών:

φρέσκα (νωπά) τυριά με αλοифώδη υφή ή τυριά κρέμα.⁽⁸⁾

2.3. Τα φρέσκα (νωπά) τυριά με αλοифώδη υφή επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α) Εξαιρετική ποιότητα:	58%	70%
β) Πρώτη ποιότητα:	62%	60%
γ) Δεύτερη ποιότητα:	75%	60%
δ) Μερικώς αποβουτυρωμένα:	75%	50% (συμπ/νου) - 60% (ή 10% σε τυρί ως έχει)

2.4. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής

2.4.1. Απαραίτητα:

- α) αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιιεργειες βακτηριών.
- β) βρώσιμο κλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).

2.4.2. Προαιρετικά (η χρήση προαιρετικών προσθέτων επιτρέπεται μόνο όταν στις προδιαγραφές παρασκευής, για κάθε είδος τυριού, αναφέρονται).

- α) πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο.
- β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Γαλακτικό οξύ E270, κιτρικό οξύ E330, γλυκονο-δ-λακτόνη E575, οξικό οξύ E260 στο τυρί Mozzarella και κονιοποιημένη κυτταρίνη E460ii στο τυρί Mozzarella μόνο για τριμμένο και κομμένο σε φέτες τυρί σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου.⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁵⁾
- γ) Στο ανωρίμαστο τυρί (εκτός από το Mozzarella) επιτρέπεται η χρήση φωσφορικών E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του ίδιου άρθρου σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.⁽⁷⁾⁽¹¹⁾
- δ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 1000 mg/kg για τα τυριά και 2000 mg/kg για τις απομιμήσεις τυριών με βάση πρωτεΐνες, 2) Σορβικά E200, E202, E203, προπιονικά E280, E281, E282, E283 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για την επιφανειακή επεξεργασία μόνο, τυριών και απομιμήσεων τυριών.⁽⁷⁾⁽¹¹⁾
- ε) Τα τυριά που δεν έχουν υποστεί ωρίμανση (μη αρωματισμένα) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Εξαιρούντα τα είδη τυριών που περιλαμβάνονται στα παραρτήματα III

και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, των οποίων επιτρέπεται η χρώση με τις συγκεκριμένες χρωστικές και τους όρους των εν λόγω παραρτημάτων.⁽⁶⁾

2.5. Συνθήκες ωρίμανσης – Χρόνος ωρίμανσης:

Καταναλώνονται φρέσκα

2.6. Συνθήκες αποθήκευσης μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση: Όπως στην παράγραφο 1.5.β της ενότητας Α του παρόντος άρθρου.

3. Τυριά, από τυρογάλα, με ή χωρίς ωρίμανση

3.1. Ορισμός:

Τυριά τυρογάλακτος χαρακτηρίζονται τα τυριά, τα οποία λαμβάνονται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με ή χωρίς προσθήκη:

α) γάλακτος (πρόσγαλα),

β) γάλακτος και κρέμας γάλακτος (αφρόγαλα),

γ) βρώσιμου χλωριούχου νατρίου (κ. αλάτι),

τα οποία μπορούν να διατεθούν νωπά (φρέσκα) [μερικά από αυτά μπορούν να διατεθούν και με μερική αφυδάτωση (ξερά) και άλλα κατόπιν ωρίμανσης] και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 70%.

3.2. Κατηγορίες τυριών:

Τυριά τυρογάλακτος.⁽⁸⁾

3.3. Ποιότητες:

Τα τυριά τυρογάλακτος επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	Λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α) Εξαιρετική ποιότητα:	60%	70%
β) Πρώτη ποιότητα:	65%	65%
γ) Δεύτερη ποιότητα:	70%	50%
δ) Μερικώς αποβουτυρωμένα:	70%	33,3% (συμπ/νου) - 50% (ή 10% σε τυρί ως έχει)

3.4. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:

3.4.1. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Γαλακτικό οξύ E270, κιτρικό οξύ E330, γλυκονο-δ-λακτόνη E575, οξικό οξύ E260 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου.⁽¹¹⁾

3.4.2. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο ποσοστό: α) 1000 mg/kg σε τυριά τυρογάλακτος χωρίς ωρίμανση και τυριά τυρογάλακτος με πρόσθετα τρόφιμα, β) 2000 mg/kg σε απομιμήσεις τυριών τυρογάλακτος με βάση πρωτεΐνες, 2) Σορβικά: E200, E202, E203, προπιονικά E280, E281, E282, E283 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο τυριών και απομιμήσεων τυριών 3) Νισίνη E234 σε mascarpone και μέγιστο ποσοστό χρήσης 10 mg/kg.⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

3.5. Στις περιπτώσεις που στα τυριά της κατηγορίας αυτής ανιχνευτούν πρόσθετα που επιτρέπεται να προστίθενται στην κατηγορία του τυριού από το τυρογάλα του οποίου προέρχονται, αυτό δε θεωρείται παράβαση, αρκεί τα ποσοστά να είναι λιγότερα των αρχικών.

3.6. Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης:

Όπως στην παράγραφο 1.4.β. της ενότητας Α του παρόντος άρθρου.

Εξαιρούνται τα τυριά που διατίθενται και καταναλώνονται νωπά.

3.7. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων και νωπών τυριών μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση:

Όπως στις παραγράφους της ενότητας Α του παρόντος άρθρου 1.5.β. για τα νωπά και 1.5.α. για τα ξερά.

4. Οι εμπορικές ονομασίες των μερικώς αποβουτυρωμένων τυριών των παρ/φων 1, 2 και 3 της ενότητας Α θα συνοδεύονται από τη φράση «μερικώς αποβουτυρωμένο».

5. Προϊόντα που δε θεωρούνται και δεν ονομάζονται τυρί.

Απαγορεύεται να ονομάζεται «τυρί» και να διατίθεται στην κατανάλωση «σαν τυρί», οποιοδήποτε προϊόν που θα είναι παρασκευασμένο, όπως τα τυριά των παρ/φων 1, 2 και 3 της εν. Α του παρόντος άρθρου και θα έχει υγρασία μεγαλύτερη και λίπος, υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, μικρότερο από τα ποσοστά που αναφέρονται στα μερικώς αποβουτυρωμένα τυριά του παρόντος άρθρου.

Αυτά τα τυροκομικά προϊόντα (τα οποία θα διαφέρουν μόνο ως προς το λίπος και την υγρασία από τα τυριά της εν. Α) θα μπορούν να διατίθενται με εμπορικές ονομασίες, οι οποίες θα είναι τελείως διαφορετικές (σε θέμα και κατάληξη ή πρώτο και δεύτερο συνθετικό) από τις εμπορικές, καθιερωμένες, ονομασίες για τα τυριά των παρ/φων 1, 2 και 3 της εν. Α του παρόντος άρθρου και με την προϋπόθεση ότι θα πληρούν τους όρους των «Γενικών διατάξεων για τα τυριά» (εκτός από παρ. 1α).⁽¹¹⁾

B. Ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά

1. Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή – Γενικά

1.1. Ορισμός:

Ανακατεργασμένα τυριά (processed cheese) ή τηγμένα τυριά (fromage fondu, schmelzkäse) και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή (spreadable processed cheese) ή τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

1.2. Κατηγορίες προϊόντων:

- α) επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή.
- β) ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή.
- γ) παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή.

2. Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή

2.1. Ορισμός:

Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά (named variety processed cheese) και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών, για τα οποία υπάρχουν εθνικές ή διεθνείς προδιαγραφές, με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη λίπους γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

2.2. Προαιρετικά συστατικά:

- α) κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο γάλακτος, τηγμένο βούτυρο γάλακτος μπορεί να προστίθενται σε τέτοιες ποσότητες, ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή λιποπεριεκτικότητα,
- β) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι),
- γ) ξύδι,
- δ) μπαχαρικά και άλλα φυτικά καρυκεύματα σε ποσότητες ικανές για να χαρακτηρίσουν το προϊόν,

ε) με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης των τυριών προστίθενται τρόφιμα, με εξαίρεση των σακχαρούχων, μαγειρευμένα ή κατά άλλο τρόπο παρασκευασμένα σε ποσότητες τέτοιες ώστε η παρουσία τους, να χαρακτηρίζει το προϊόν και με την προϋπόθεση ότι οι προσθήκες αυτές, υπολογισμένες επί ξηρού, δε θα ξεπερνούν το ένα έκτο (1/6) του βάρους των ολικών στερεών του τελικού προϊόντος.

στ) αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων και ενζύμων.

2.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:

- (i) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.⁽⁷⁾
- (ii) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος, 1) Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε ανακατεργασμένο τυρί και απομιμήσεις ανακατεργασμένου τυριού, 2) Πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 σε ανακατεργασμένο τυρί σε φέτες ή τριμμένο, απομιμήσεις ανακατεργασμένου τυριού,⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ 3) Κόμμι κασσίας E427 σε ανακατεργασμένο τυρί⁽¹⁹⁾
- (iii) – Τα μη αρωματισμένα λυωμένα τυριά επιτρέπεται να χρωματίζονται με τις χρωστικές E160α καροτένια, E160γ εκχύλισμα πάπρικας, E160β ανάττο, σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων III και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.
– Τα αρωματισμένα λυωμένα τυριά επιτρέπεται να χρωματίζονται με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V μέρη 1 και 2 και με τη χρωστική E160β ανάττο σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων III και IV του ίδιου άρθρου.⁽⁶⁾
- (iv) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικό E200, E202, E203 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 2000 mg/kg σε τυριά και απομιμήσεις τυριών με βάση πρωτεΐνες, 2) Νισίνες E 334 σε μέγιστο ποσοστό 12,5 mg/kg, 3) Σορβικό E200, E202, E203, προπιονικά E280, E281, E282, E283 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο, τυριών και απομιμήσεων τυριών.⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

2.4. Λιποπεριεκτικότητα – Ξηρό υπόλειμμα:

Στον παρακάτω πίνακα δίνεται η αντιστοιχία του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος και του ελάχιστου λίπους υπολογισμένου σε ξηρή ουσία

Ελάχιστο λίπος % υπολογισμένο σε ξηρή ουσία	Ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα %	
	ανακατ/μένων τυριών	ανακατ/μένων τυριών με αλοιφώδη υφή
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29

2.4.1. Το ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, των προϊόντων αυτής της παρ/φου δεν μπορεί να είναι λιγότερο από αυτό του τυριού ή το μέσο όρο του λίπους των τυριών από τα οποία είναι παρασκευασμένα.

2.4.2. Το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα δεν μπορεί να είναι λιγότερο από 4%, από το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα του τυριού ή από 4% από το μέσο όρο του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος των τυριών από τα οποία είναι παρασκευασμένα.

Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά που έχουν παρασκευαστεί από Gruyere ή Emmental, σε αυτές τις περιπτώσεις το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα θα είναι 50%.

2.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Τα τυριά αυτής της παρ/φου θα ονομάζονται με τους παρακάτω τρόπους:

α) με το όνομα ενός τυριού (για το οποίο υπάρχουν Εθνικές ή Διεθνείς προδιαγραφές):

– αν το όνομα ενός τυριού, χρησιμοποιείται για να περιγράψει ένα προϊόν τότε η αναλογία του τυριού αυτού μέσα στο προϊόν πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστο σε 75% (το υπόλοιπο ποσοστό μπορεί να είναι από το ίδιο ή από άλλα τυριά) π.χ. «ανακατεργασμένο Emmental» ή «ανακατεργασμένο τυρί από Emmental».

β) με τα ονόματα περισσότερων του ενός τυριών (όπως παρ/φος 2.5α εν. Β):

– αν περισσότερα του ενός ονόματα τυριών χρησιμοποιούνται για να περιγράψουν ένα προϊόν, τότε το προϊόν πρέπει να είναι παρασκευασμένο μόνο από αυτά τα είδη τυριών (τα Gruyere και Emmental μπορούν να αντικαταστήσουν το ένα το άλλο) (τα τυριά θα αναφέρονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

γ) σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η ονομασία του προϊόντος μπορεί να συμπληρωθεί με το όνομα ενός ή περισσότερων συστατικών από τα είδη της ενότητας Β παρ/φος 2.2.. δ,ε, με την προϋπόθεση ότι τα συστατικά θα δίνουν μια χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν (τα συστατικά θα αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις θα προηγείται κατά περίπτωση η φράση «ανακατεργασμένο τυρί», ή «ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή».

3. Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή

3.1. Ορισμός:

Όπως παράγραφος 1 της Β ενότητας.

3.2. Προαιρετικά συστατικά:

α) κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο και τηγμένο βούτυρο γάλακτος και άλλα προϊόντα γάλακτος, β), γ), δ), ε) και στ) όπως στην παρ/φο 2.2. της Β ενότητας.

3.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:

Όπως στην παρ/φο 2.3. της Β ενότητας.

3.4. Λιποπεριεκτικότητα – Ξηρό υπόλειμμα:

Όπως στην παρ/φο 2.4. της Β ενότητας και

Τουλάχιστον το 51% του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

3.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Τα τυριά αυτής της παρ/φου μπορούν να ονομάζονται με τους παρακάτω τρόπους:

α) όταν ένα τυρί δίνει μια χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν μπορεί να γίνει μνεία του ονόματός του στις ενδείξεις π.χ. «ανακατεργασμένο τυρί με.....» και «ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή με.....».

β) σκέτο «ανακατεργασμένο τυρί» και «ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή»

γ) σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η ονομασία του προϊόντος μπορεί να συμπληρωθεί με το όνομα ενός ή περισσότερων συστατικών από τα είδη της παρ/φου 3.2. της Β ενότητας, με την προϋπόθεση ότι τα συστατικά θα δίνουν μια χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν (τα συστατικά θα αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

4. Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή

4.1. Ορισμός:

Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή (process(ed) cheese preparations - process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread) χαρακτηρίζονται τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών, άλλων επιτρεπομένων προσθέτων και διαφόρων τροφίμων που μνημονεύονται στις παρακάτω παρ/φους 4.2 και 4.3

4.2. Προαιρετικά συστατικά:

α) κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο και τηγμένο βούτυρο γάλακτος και άλλα προϊόντα γάλακτος, β), γ), δ), ε) (διαγράφεται η πρόταση «με εξαίρεση των σακχαρούχων) και στ), όπως στην παράγραφο 2.2. της ενστ. Β.

ζ) σακχαρούχες γλυκαντικές ύλες.

4.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:⁽⁷⁾

Όπως στην παρ/φο 2.3. της ενότητας Β.

4.4. Λιποπεριεκτικότητα – Ξηρό υπόλειμμα:

Στον παρακάτω πίνακα δίνεται η αντιστοιχία του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος και του ελάχιστου λίπους υπολογισμένου σε ξηρή ουσία.

ελάχιστο λίπος % υπολογισμένο σε ξηρή ουσία	ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα %
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29

Τουλάχιστον το 51% του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

4.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Το όνομα των προϊόντων αυτών θα είναι «παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών που περιέχουν ... ή με ...» και «παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή που περιέχουν ... ή με ...», όπου τα κενά θα συμπληρώνονται από τα είδη της παρ/φου 4.2.δ, ε, ζ της εν. Β που περιέχονται στα προϊόντα (κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας).

5. Σε όλες τις κατηγορίες των ανακατεργασμένων τυριών και ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή μπορεί στις ενδείξεις να αντικατασταθεί η λέξη «ανακατεργασμένο» με «τηγμένο».

Γ. Γενικές διατάξεις για τα τυριά

1. Απαγορεύεται η πώληση και η έκθεση προς πώληση τυριού που:

- α) δεν ανταποκρίνεται στον ορισμό, στον ειδικό τρόπο παρασκευής, στην ονομασία του και δεν έχει τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες της κατηγορίας ή είδους του
- β) έχει παρασκευασθεί από γάλα του οποίου η διάθεση στην κατανάλωση δεν επιτρέπεται (άρθρο 80 παρ/φος 4α, β, γ, δ, ε, στ, ζ, η, θ, ι α και ιβ ως προς την ενυδάτωση)

- γ) το λίπος έχει αντικατασταθεί, ολικά ή μερικά με ξένη προς το λίπος του γάλακτος φυτική ή ζωική λιπαρή ουσία
 - δ) παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος
 - ε) έχει ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων
 - στ) δεν έχει ωριμάσει, όπου η ωρίμανση επιβάλλεται
 - ζ) έχει παθογόνους μικροοργανισμούς (όπως ορίζονται από τις Υγειονομικές Διατάξεις)
 - η) παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση
 - θ) έχει ακάρεα, σκουλήκια, νύμφες ή έντομα
 - ι) έχει τοξίνες
 - ια) έχει τεχνητά αρωματισθεί με προσθήκη αρώματος. Εξαιρούνται τα αρωματισμένα λυωμένα τυριά.⁽⁶⁾
 - ιβ) έχει γεύση ή οσμή που προέρχεται αποκλειστικά από την αλλοίωση του (πικρό, ταγγό, ξνισμένο, δύσοσμο κ.λπ.)
 - ιγ) περιέχει πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας άλλα των επιτρεπομένων στο παρόν άρθρο [(συντηρητικά, χρώματα, αμυλώδεις ουσίες (εκτός του Roquefort)]
 - ιδ) περιέχει τοξικές ή μη καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοφαρμάκων κ.λπ.) και σε περιεκτικότητες που να υπερβαίνουν τα τυχόν επιτρεπτά όρια.
 - ιε) χρησιμοποιείται για αυτό, κάποιο τοπικό όνομα με οιονδήποτε τρόπο, ενώ αυτό έχει παρασκευασθεί σε άλλη περιοχή.
- Εξαιρούνται τυριά, για τα οποία το τοπικό όνομα έγινε ειδικός τύπος τυριού, όπως π.χ. «Τυρί Αγράφων», «Χαλούμι Κύπρου» κ.λπ.

1.2. Θεωρείται ακατάλληλο για βρώση ή επικίνδυνο για τη Δημόσια Υγεία (κατά περίπτωση, όπως ορίζονται στην Υγειονομική Διάταξη με αριθμό ΔΥΑ 2805/1960 – ΦΕΚ 179/Β/27.4.1960) τυρί που:

- α) έχει παθογόνους μικροοργανισμούς
- β) έχει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση οφειλόμενη σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση
- γ) έχει ακάρεα, σκουλήκια, νύμφες ή έντομα
- δ) έχει γεύση ή οσμή που προέρχεται αποκλειστικά από εμφανή αλλοίωση (πικρό, ταγγό, ξνισμένο, δύσοσμο κ.λπ.)
- ε) έχει τοξίνες
- στ) περιέχει τοξικές ή και καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοφαρμάκων κ.λπ.) και σε περιεκτικότητες που να υπερβαίνουν τα τυχόν επιτρεπτά όρια.

1.3. Για τους όρους χρησιμοποίησης των επιτρεπομένων για τα τυριά πρόσθετων υλών ισχύουν οι Δ/ξεις του άρθρου 29 του Κώδικα Τροφίμων.

2. Συσκευασία τυριών – Ύλες επικάλυψης τυριών.

α) συσκευασία τυριών:

Τα μέσα συσκευασίας των τυριών είναι τα ξύλινα, μεταλλικά, πλαστικά, γιάλινα πήλινα δοχεία ή βαρέλια, φύλλο από χαρτί, χαρτόνι, αργίλλιο ή πλαστικό και οι ασκοί από ζώα.

Όλα τα παραπάνω είδη συσκευασίας πρέπει να πληρούν τα αντίστοιχα για κάθε περίπτωση άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

Ιδιαίτερα επισημαίνεται ότι τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί, καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.λπ.) σε ποσοστά μεγαλύτερα από τα, τυχόν, επιτρεπόμενα όρια.

β) Ύλες επικάλυψης τυριών:

– Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση με ή χωρίς επικάλυψη της επιδερμίδας τους.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι από κερί μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές E180, Λιθορουμπίνη BK και E160β Ανάπτο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV, του εν λόγω άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών.⁽⁶⁾

Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμφάνιση ή ο ψεκασμός μόνο της επιφάνειας των σκληρών, των ημισκληρών και ημιμαλακών τυριών με ναταμυκίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατανάλωση:

- i. Θα διαπιστώνεται απουσία ναταμυκίνης σε βάθος 5 mm
- ii. Το κατάλοιπο της ναταμυκίνης δεν θα υπερβαίνει το 1mg/dm^2 επιφάνειας.⁽⁷⁾

3. Ενδείξεις

α) υποχρεωτικές ενδείξεις:

- όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και στις επιμέρους παραγράφους του παρόντος άρθρου και επι πλέον:
- κατηγορία τυριού
- είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάστηκε το τυρί (μόνο για τα τυριά της εν. Α), (εργαστηριακά θα εξετάζεται μόνο το ποσοστό της προσθήκης αγελαδινού γάλακτος)
- παστεριωμένο ή νωπό γάλα (μόνο για τα «Λευκά τυριά άλμης»)
- ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία)
- μέγιστη υγρασία (μόνο για τα τυριά της εν. Α) και
- ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα (μόνο για τα ανακατεργασμένα τυριά)
- ημερομηνία παραγωγής (μόνο για τα τυριά της εν. Α)
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού
- έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά της εν. Δ).
- Καταργείται.⁽¹⁴⁾
- ποσοστό άλατος (μόνο στα νωπά- φρέσκα και ανακατεργασμένα)
- πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιά βάθος θα καθαρίζει το τυρί.

β) προαιρετικές ενδείξεις:

- θερμίδες σε Kcal ή KJ/100g
- πρωτεΐνες
- ποσοστό άλατος
- ασβέστιο
- βιταμίνες
- και κάθε άλλη σχετική ένδειξη που θα είναι σύμφωνη με τα άρθρα 10 και 11 του Κ.Τ. και δεν θα οδηγεί σε πλάνη τον καταναλωτή.

Οι πινακίδες με τις ενδείξεις πρέπει να παραμένουν στα μέσα συσκευασίας μέχρι να τελειώσει το περιεχόμενο τυρί.

Οι ενδείξεις θα αναγράφονται σταθερά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής (κεφάλι, βαρέλι, δοχείο κ.λ.π.)

Το ανεξίτηλο χρώμα ή μελάνη πρέπει να μη μεταφέρουν τοξικές ή και καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες π.χ. βαρέα μέταλλα κ.λπ. και να μη διαχέονται στο τυρί σε βάθος μεγαλύτερο από 1– 2 το πολύ χιλιοστά.

- 3.1. Σε περίπτωση που τα τυριά πωλούνται εκτός συσκευασίας π.χ. σε δίσκους (σύνητες για τα μαλακά τυριά), τότε πρέπει να τοποθετηθεί κινητή πινακίδα επάνω στο τυρί στην οποία θα αναγράφονται οι ενδείξεις που προβλέπονται για αυτές τις περιπτώσεις από την 14/89 Αγορανομική Διάταξη.

Απαγορεύεται η ύπαρξη κάτω από την ίδια πινακίδα ή η συνύπαρξη μέσα στον ίδιο δίσκο τυριών:

- i. διαφορετικής κατηγορίας
 - ii. ίδιας κατηγορίας αλλά διαφορετικής ποιότητας και
 - iii. Καταργείται. ⁽²⁰⁾
4. Καταργείται. ⁽²⁰⁾

Παρατήρηση: Βρώσιμο χλωριούχο αλάτι είναι το αναφερόμενο στο άρθρο 38 καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι.

Δ. Τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ).⁽⁵⁾

Ειδικές Προδιαγραφές **1. Σκληρά και ημίσκληρα τυριά.**

1α. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ (GRAVIERA AGRAFON) **Απόφαση. 313045/14-1-1994 του Υφυπουργού Γεωργίας** **(Φ.Ε.Κ. 16/Β/14-1-94, 101/Β/16-2-94).**

Άρθρο 1

1. Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή των Αγράφων και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στο συνημμένο στην παρούσα παράρτημα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές αυτές.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Να είναι πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το ποσοστό του γιδίνου γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.
 - δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.
Επίσης απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών και προπιονικών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100 kg γάλακτος.

Άρθρο 3
Τεχνολογία παρασκευής τυριού
«ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
Το γάλα υποβάλλεται σε θερμισμό ή παστερίωση.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34⁰ - 36⁰C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 25-35 λεπτά. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48⁰ - 52⁰C, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Μετά μια ημέρα το τυρί εξάγεται από τα καλούπια και παραμένει σε ξύλινα ράφια μέχρι δυο ημέρες. Ακολούθως τοποθετείται σε άλμη 19-20 Be για δυο έως τέσσερις ημέρες.
3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 12-15⁰C και σχετική υγρασία 85% περίπου.
Στο στάδιο αυτό διενεργούνται επιφανειακά ξηρά αλατίσματα επί τρεις εβδομάδες, ούτως ώστε το ώριμο τυρί να έχει περιεκτικότητα σε αλάτι μέχρι 2% κατά βάρος. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 16 - 18⁰C, όπου παραμένει επί ένα μήνα και εν συνεχεία σε θαλάμους με θερμοκρασία 12 - 15⁰C, και σχετική υγρασία 90 - 95% για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί 3 μήνες. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης αναπτύσσεται επιφανειακά μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση και τη διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού.
4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4
Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ»
(GRAVIERA AGRAFON)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα και διάσπαρτες οπές λόγω προπιονικής ζύμωσης.
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: κεφάλια 2-3 κιλών και 8-10 κιλών

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: σκληρή
- Εμφάνιση: ξηρή που καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες
- Χρώμα: λευκοκίτρινο

Μάζα τυριού:

- Υφή: σκληρή και ελαστική
- Χρώμα: λευκοκίτρινο

Άλλα χαρακτηριστικά: ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5
Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)
 - β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
 - γ) Τυρί
 - δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή
 - ε) Το βάρος του περιεχομένου
 - στ) Η ημερομηνία παραγωγής
 - ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής
 1. Τα γράμματα ΓΡ-ΑΓΡ.
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
 3. Η ημερομηνία παραγωγής
- Παράδειγμα: (ΓΡ-ΑΓΡ-1113/20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/σης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON). Οι ενδείξεις α,β,γ,δ,ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΤΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ ΠΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΩΝ ΑΓΡΑΦΩΝ

Οι κοινότητες που ανήκουν στην περιοχή των Αγράφων, κατά Γεωγραφική ενότητα είναι οι ακόλουθες

1. ΑΡΓΙΘΕΑΣ	2. ΙΘΩΜΗΣ	3. ΓΟΜΦΩΝ	4. ΝΕΒΡΟΠΟΛΗΣ
Φουντωτό	Αγ. Ακάκιος	Βατσουινιά	Μπεζούλα
Λεοντίτο	Μαγούλα	Μουζάκι	Φυλακτή
Βλάσιον	Μαγουλίτσα	Πορτή	Κρουονέρι
Δροσάτο	Γελάνθη	Δρακότρυπα	Κερασιά
Πετροχώρι	Μαυρομάτι	Οξυά	Μεσενικόλας
Κομπουριανά	Καππά	Ανθοχώρι	Μορφοβούνι
Στεφανιάς	Χάρμα	Κρυσπηγή	Άγιος Γεώργιος
Βραγκιανά	Φανάρι	Πευκόφυτο	Μοσχάτο
Μάραθος	Πύργος	Ελληνόκαστρο	Νεοχώρι
Καταφύλλιο	Κανάλια	Αμυγδαλή	Πορτίτσα
Πετρωτό	Κρασιά	Λαζαρίνα	Πετρίλο
Ανθηρό	Λοξάδα		Αργύρι
Ελληνικά	Ελληνόπυργο		Θερινό
Αργιθέα			
Καλή Κώμη			
Μεσοβούνι			
Καρυά			

5. ΙΤΑΜΟΥ

Απιδιά
Δαφνοσπηλιά
Αμάραντος
Καστανιά
Ραχούλα
Καταφύγι
Λαμπερό
Αμπελικό
Καλλιίθηρο

6. ΜΕΝΕΛΑΪΔΟΣ

Αηδονοχώρι
Βαθύλακος
Θραψίμι
Λουτροπηγή
Ρετίνα

7. ΤΑΜΑΣΙΟΥ

Ανάβρα
Ασημοχώρι
Αχλαδιά
Κέδρος
Κτημένη
Λεοντάρι

1β. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ (GRAVIERA NAXOU)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη νήσο Νάξο του Νομού Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, στα οποία όμως η αναλογία των τελευταίων δεν ξεπερνά το 20% κατά βάρος.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων, και αιγοπροβάτων που εκτρέφονται στη νήσο Νάξο, έχουν προσαρμοσθεί στο περιβάλλον της περιοχής και η διατροφή τους να βασίζεται στη χλωρίδα της νήσου Νάξου.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι να πήξει να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
 - δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.
Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής φυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.
4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου 20gr/100kg γάλακτος και καλλιεργείων αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) χρησιμοποιείται γάλα το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 36⁰ - 37⁰C και διαρκεί 30 - 40 λεπτά. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος σε μέγεθος κόκκων ρυζιού και η αναθέρμανσή του στους 50⁰C το τυρί για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 50⁰C το τυρί «φήνεται» για 60 λεπτά από συνεχή ανάδευση. Το τυρόπηγμα στη συνέχεια εξάγεται σε καλούπια με τουλουπάνι και οδηγείται στα πιεστήρια όπου παραμένει για 3-4 ώρες και υφίσταται 3-4 «αλλαγές» του τυρόπανου. Μετά την πίεση οι τυροκεφαλές μπαίνουν σε άλμη 20 Be και θερμοκρασία 14 - 15⁰C για 2-5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Εξάγονται από την άλμη, στεγνώνουν και οδηγούνται στα ωριμαντήρια για 70-80 ημέρες με θερμοκρασία θαλάμου 15⁰C περίπου.
3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο άρθρο 1 της παρούσας.
4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:- Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή, ελαστική μάζα, στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης και ενίοτε ρωγμές.

Επιδερμίδα:

- Λεπτή, ξηρή, συνήθως καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλλει στην ωρίμανση.

Μάζα τυριού:

- Υφή: σκληρή, ελαστική
- Χρώμα: υποκίτρινο
- Βάρη: α) 1-2 κιλών, β) 3-4 κιλών, γ) 8-9 κιλών⁽¹⁸⁾

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο σκληρό τυρί, κυλινδρικού σχήματος, με ευχάριστη γεύση και ελαφρύ άρωμα προπιονικής ζύμωσης.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΓΡΑΝ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

3. Η ημερομηνία παραγωγής Παράδειγμα (ΓΡΑΝ - 1113 - 20-2-1994). Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU). Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσης.

1γ. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (GRAVIERA KRITIS)

Απόφαση 313047/14.1.94

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.1994).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Κρήτη και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
 - β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.
 - γ) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, θερμισμένο ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών .

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιιεργειών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34-36⁰ C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 30 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 50-52⁰ C, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16⁰ C και σχετική υγρασία 85% περίπου.
Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο έως πέντε ημέρες, ανάλογα με το μέγεθος του τυριού.
3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-18⁰ C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται μέχρι 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα και το τυρί αναστρέφεται κατά καιρούς. Στην επιφάνειά του αναπτύσσεται μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση του τυριού και στην ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τρεις τουλάχιστον μήνες.
4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που αναφέρονται στο άρθρο 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: 2%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης.
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Διάφορα

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: Σκληρή
- Εμφάνιση: Ξηρή φαιόχρους με μικροβιακή ανάπτυξη.

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή ελαστική
- Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα γράμματα ΓΡ - ΚΡ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα:(ΓΡ - ΚΡ - 1113-20/2/1994) .

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) .

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1δ. Διαγράφεται.⁽¹⁰⁾

1ε. ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ (ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ)

Απόφαση 313032/11.1.1994

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.1994, 101/Β/16.2.1994).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Δυτικής Μακεδονίας, Ηπείρου, Νομού Αιτωλοακαρνανίας, Νομού Ευρυτανίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
 - β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.
 - γ) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
 - ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34⁰ C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48⁰ C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16⁰ C και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο ημέρες περίπου.
3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-16⁰ C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6⁰ C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.
4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 40%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί
- Σχήμα: Κυλινδρικό

- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Μικρό 4- 6 κιλά Μεγάλο 10-12 κιλά

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: Σκληρή, λεπτή
- Εμφάνιση: Ξηρή που συχνά καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες
- Χρώμα: Υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του.
- Χρώμα: Υπόλευκο έως υποκίτρινο

Αλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα κεφαλαία γράμματα ΚΓ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΓ - 1113- 20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1στ. ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ (LADOTYRI MYTILINIS)

Απόφαση 313058/17.1.94

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.94).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νήσο Λέσβο και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο ή μίγματά του με γίδινο γάλα.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή της νήσου Λέσβου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινο γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30%.
 - δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
 - ε) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.
Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η χρήση καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32⁰ - 34⁰ C, με παραδοσιακή ή άλλη πυτιά, εντός 30'. Ακολουθεί διαίρεση, αναθέρμανση μέχρι τους 45⁰ C και μεταφορά του τυροπήγματος σε καλούπια, όπου παραμένει μέχρι να αποκτήσει σταθερή δομή και το χαρακτηριστικό του σχήμα. Ακολουθεί επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία 85% περίπου και θερμοκρασία 12⁰ - 16⁰ C επί τρεις τουλάχιστον μήνες.
3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.
4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού: Σκληρός

Επιδερμίδα: Σκληρή ξηρή

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή με μικρές οπές διασκορπισμένες σε όλη τη μάζα του.
- Χρώμα: Λευκό έως λευκοκίτρινο

Σχήμα τυριού: Κυλινδρικό με συνήθη διάμετρο βάσης 10cm και ύψος 10cm

Βάρη: 1,5 Kgr περίπου

Άλλα κυρίως χαρακτηριστικά: Είναι σκληρό τυρί με αλμυρή γεύση και ευχάριστο άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) .
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΛΑΜΥ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΛΑΜΥ - 1113 -20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) .

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1ζ. ΜΠΑΤΖΟΣ (BATZOS)

Απόφαση 313057/17.1.1994

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.1994).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγμα αυτών.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.
 - δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσης.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.
4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Το προς τυροκόμηση γάλα αποκορυφώνεται μερικώς, θερμαίνεται συνήθως στους 28⁰ C -32⁰ C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πυτιάς ικανή να προκαλέσει πήξη του γάλακτος σε 50 περίπου λεπτά της ώρας. Μόλις δημιουργηθεί το τυρόπηγμα διαιρείται σε πολύ μικρά τεμαχίδια και αφήνεται να κατακαθίσει στον τυρολέβητα για 30 περίπου λεπτά της ώρας. Ακολουθεί ανάδευση του τυροπήγματος, αναθέρμανσή του μέχρι τους 45⁰ C, εξαγωγή του με χρήση τυροπάνων και στράγγιση. Την επόμενη ημέρα το τυρόπηγμα κόβεται σε φέτες και αλατίζεται επιφανειακά με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Μετά 5 περίπου ημέρες τοποθετείται σε μεταλλικά δοχεία με άλμη περιεκτικότητας σε αλάτι 10 έως 12% κατά βάρος, όπου και παραμένει για ωρίμανση 3 τουλάχιστον μήνες.
3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.
4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 25%

Τύπος τυριού: Ημίσκληρο έως σκληρό τυρί άλμης.

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού: Ημίσκληρη έως σκληρή

- Χρώμα: Λευκό έως λευκοκίτρινο
- Οπές: Πολλές ακανόνιστες σε όλη τη μάζα του τυριού.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Αλμυρό ημίσκληρο έως σκληρό τυρί, που ωριμάζει και διατηρείται μέσα σε άλμη με ευχάριστη υπόξινη ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή,
- ε) Το βάρος του περιεχομένου.
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα πέντε πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΠΑΤΖ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας,
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΜΠΑΤΖ - 1113-20/2/1994) .

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) .

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1η. ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ **(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)**

**Απόφαση 313063/17.1.1994
του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.1994).**

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στα διοικητικά όρια του Δήμου Αράχovas Παρνασσού του Νομού Βοιωτίας από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγμα αυτών.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
 - δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.
Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) γάλα απαγορεύεται η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.
4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού

«ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»

(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 32⁰ C περίπου. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης, η οποία διαρκεί περίπου 2 ώρες, το τυρόπηγμα θερμαίνεται στους 40⁰ C για 10 λεπτά. Στη συνέχεια διαιρείται σε μεγάλα τεμάχια, τέτοιου μεγέθους ώστε να χωράνε σε ειδικά καλούπια «μήτρες» ή «κοφινάκι» διαστάσεων 8X13 cm περίπου (διάμετρος X ύψος). Ακολουθως, τα καλούπια με το τυρί εμβαπτίζονται σε τυρόγαλα θερμοκρασίας 60⁰ C για μια ώρα. Εξέρχονται από το τυρόγαλα, εξάγονται τα τυριά από τα καλούπια και ξανατοποθετούνται μέσα σ' αυτά αλλά αντίστροφα και στη συνέχεια ξαναεμβαπτίζονται σε θερμό τυρόγαλα θερμοκρασίας 75⁰ - 80⁰ C για μια ώρα. Στη συνέχεια εξάγονται

τα τυριά με τα καλούπια, αλατίζονται και παραμένουν για στέγνωμα επί 24 ώρες. Μετά το στέγνωμα βγαίνουν τα τυριά από τα καλούπια και τοποθετούνται σε ράφια για 4 ημέρες για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα. Τα τυριά τότε είναι έτοιμα για κατανάλωση.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.
4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 50% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος

Τύπος τυριού: Ημισκληρο

Μάζα τυριού:

- Υφή: Συμπαγής
- Χρώμα: Υποκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Έχει ευχάριστη γεύση και άρωμα .

Διατίθεται στην αγορά σε βάρος 1/2 κιλού περίπου.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) .
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου.
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΟΡ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής Παράδειγμα (ΦΟΡ - 1113- 20/2/1994)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA

ARACHOVAS PARNASSOU). Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

10. ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI)

Απόφαση 313027/11.1.1994

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/17.1.94, 101/Β/16.2.1994) όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του Υπ. Γεωργίας 379116/19-7-2000 (Φ.Ε.Κ. 949/Β/31-7-2000).⁽¹³⁾

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα με γίδινο.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Το «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμειξής του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.
 - β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον σε 6% κατά βάρος.
 - γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμεληση. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.
 - δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
 - ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζείνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα διαιρείται σε κόκκους, μεγέθους περίπου κόκκων αραβοσίτου και παραμένει σε ηρεμία 5-10' της ώρας. Ακολουθεί αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 38-40⁰ C. Η αναθέρμανση παραλείπεται όταν η οξύτητα του τυροκομούμενου γάλακτος είναι υψηλή.
3. Μετά την αναθέρμανση το τυρόπηγμα αφήνεται να κατακαθίσει στον τυρολέβητα ώστε να μετατραπεί σε συμπαγή μάζα. Αυτή εξάγεται στη συνέχεια και αφήνεται να στραγγίσει και να ωριμάσει (μπασκί) , έως ότου το pH κατέβει στο 5,2 περίπου, οπότε είναι έτοιμη για επεξεργασία.
4. Ακολούθως τεμαχίζεται ομοιόμορφα σε φέτες και εμβαπτίζεται σε νερό θερμοκρασίας 70-80⁰ C, όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε ομοιογενή εύπλαστη μάζα που έχει τη δυνατότητα να εκτείνεται.
5. Μετά το ζύμωμα η τυρομάζα τοποθετείται σε καλούπια και παραμένει εκεί 2-3 ημέρες κατά τη διάρκεια των οποίων γίνονται 5-6 αναστροφές.
6. Το τυρί αλατίζεται επιφανειακά 12 - 14 φορές με ξηρό αλάτι κόκκων μετρίου μεγέθους.
7. Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 18⁰ C, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγονωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:⁽¹³⁾

- Μέγιστη υγρασία: 45%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα
 - α) Κυλινδρικό: Διαστάσεις: Διάμετρος 25-30 cm, ύψος 7-10cm
 - β) Παραλληλεπίπεδο

Βάρη: Διάφορα

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρη, συνεκτική συνήθως καλλυμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.
- Εμφάνιση: Λεπτή

Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Μάζα τυριού:

- Υφή: Ημίσκληρη συνεκτική
- Χρώμα: Λευκοκίτρινο
- Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές) .

Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5 **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: KA
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (KA -1650-20.12.94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).

Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6 **Γενικές διατάξεις**

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

11. ΣΦΕΛΑ (SFELA) **Απόφαση 313056/17.1.94** **του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94).**

Άρθρο 1 **Ορισμός**

1. Η ονομασία «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νότιο Πελοπόννησο και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή των Νομών Μεσσηνίας και Λακωνίας.

Άρθρο 2 **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
- β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.
- δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.
Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) απαγορεύεται η συπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών .
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.
4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 30⁰ -32⁰ C, με παραδοσιακή πυτιά. Ακολουθεί διαίρεση τους τυροπήγματος το οποίο αναθερμαίνεται μέχρι τους 38⁰ - 40⁰ C υπό συνεχή ανάδευση και η τοποθέτησή του σε τυρόπανα προς στράγγιση. Εν συνεχεία τοποθετείται σε τυροτράπεζα και πιέζεται ελαφρά. Ακολουθεί η κοπή της τυρομάζας σε μακρόστενες λωρίδες (σφελίδες) , επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και τοποθέτησή της σε άλμη 20 Be, σε δοχεία μεταλλικά ή ξύλινα όπου παραμένει μέχρι ένα μήνα, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και κατόπιν μεταφέρεται σε χώρους με θερμοκρασία 4⁰- 6⁰ C μέχρι να συμπληρώσει ηλικία 3 μηνών τουλάχιστον.
3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.
4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγονωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού: Ημίσκληρος

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρη
- Σχήμα: Λωρίδες περίπου παραλληλεπίπεδες (σφελίδες)

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Ημίσκληρο τυρί άλμης με πολλές μικρές οπές στη μάζα του.
- Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Ημίσκληρο τυρί άλμης, που ωριμάζει και διατηρείται εντός άλμης.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΣΦΕ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΣΦΕ - 1113 - 20/2/1994)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού SFELA» (ΣΦΕΛΑ) .

Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) .

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1ια. ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ (SAN MICHALI)

Απόφαση 313069/18.1.1994

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 23/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.1994).

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή της Νήσου Σύρου του Νομού Κυκλάδων, από αγελαδινό γάλα.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
 - δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) από άλλο είδος γάλακτος πλην του καθοριζόμενου στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση, η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων και λιπάσης.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Παρασκευάζεται από μερικά αποκορυφωμένο, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Μετά την πήξη του γάλακτος στους 32⁰ - 34⁰ C το τυρόπηγμα που δημιουργείται, διαιρείται, αναθερμαίνεται στους 48⁰ - 50⁰ C, αλατίζεται μερικά, μεταφέρεται σε καλούπια και πιέζεται ισχυρά. Ακολουθεί αλάτισμα με εμβάπτιση του τυριού σε άλμη θερμοκρασίας 10⁰-14⁰ C και πυκνότητας 18⁰ - 20⁰ Be για 12 ημέρες περίπου και μεταφορά σε χώρους ωρίμανσης με θερμοκρασία 14⁰ - 16⁰ C και σχετική υγρασία 85% περίπου όπου παραμένει για 4 τουλάχιστον μήνες.
3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.
4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 40% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 36% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα: Κυλινδρικό

Επιδερμίδα: Σκληρή, ξηρή, λευκοκίτρινη έως κίτρινη.

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή
- Χρώμα: Λευκό έως λευκοκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο τυρί με χαρακτηριστικό άρωμα και αλμυρή και πικάντικη γεύση.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα πέντε γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΣΑΝΜΙ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΣΑΝΜΙ - 1113-20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/1993, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

1ιβ. ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE)

Απόφαση 313070/18.1.94

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 23/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή της επαρχίας Μετσόβου του Νομού Ιωαννίνων από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, τα οποία τελευταία δεν υπερβαίνουν το 20% συνολικά κατά βάρος.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων προβάτων και αιγών προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
 - δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) γάλα απαγορεύεται η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση και η προσθήκη βιολογικά οξεισμένου τυρογάλακτος, με οξύτητα 0,30 - 0,35 SH ως πηγή αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται πριν από την πήξη τυρόγαλα της προηγούμενης ημέρας με οξύτητα 0,3 - 0,35 SH σε αναλογία 3-4%. Η πήξη γίνεται στους 32⁰-35⁰ C, εντός 10-15 λεπτών. Ακολουθεί διαίρεση του δημιουργούμενου τυροπήγματος, αναθέρμανσή του στους 46⁰ – 48⁰ C για 15 - 20 λεπτά, εξαγωγή του, στράγγιση και ωρίμανση σε ξύλινο κάδο για οξύνιση έως PH 5,3- 5,1 . Στη συνέχεια η οξεισμένη τυρομάζα τεμαχίζεται σε λωρίδες και μεταφέρεται σε νερό με θερμοκρασία 75⁰- 80⁰ C όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε λεία και εύπλαστη μάζα, η οποία μεταφέρεται σε κυλινδρικά καλούπια, τα οποία μαζί με το τυρί τοποθετούνται σε κρύο νερό μέχρι να αποκτήσουν σταθερό σχήμα. Το αλάτισμα του τυριού γίνεται με εμβάπτισή τους σε άλμη 18-20 Be επί τόσες ημέρες όσο είναι το βάρος του τυριού σε κιλά. Στη συνέχεια το τυρί στεγνώνεται, δένεται, καθ' ένα, με σπάγγο και μεταφέρεται σε χώρο με θερμοκρασία 15⁰- 17⁰C και σχετική υγρασία 85% περίπου όπου παραμένει για τρεις τουλάχιστον μήνες για να ωριμάσει. Μετά την ωρίμανση, καπνίζεται με φυσικό καπνό από καύση φυτών της περιοχής παραγωγής του τυριού για 1-2 ημέρες παραφινώνεται και είναι έτοιμο προς διάθεση.
3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.
4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.

– Σχήμα: Κυλινδρικό

– Βάρη τυριού: 1,5 Kgr, 2,5Kgr, 4,5Kgr περίπου.

Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, κίτρινη έως καστανόχρους.

Μάζα τυριού:

– Υφή: Ημίσκληρη έως σκληρή

– Χρώμα: Αχυρόχρουν.

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο καπνιστό τυρί, με κυλινδρικό σχήμα και ελαφρά αλμυρή και πικάντικη γεύση.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΕΤΣ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

3. Η ημερομηνία παραγωγής Παράδειγμα (ΜΕΤΣ- 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/1993.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

11γ. Διαγράφεται.⁽¹⁰⁾

2. Μαλακά τυριά και τυριά αλοιφώδους υφής.

2α. ΦΕΤΑ (FETA)

Απόφαση 313025/11.1.94

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο.
2. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.
 - β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.
 - γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5
 - δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.
 - ε) Το γάλα, πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.
 - στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.
 - η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζείνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.
3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/ 100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής «ΦΕΤΑΣ» (FETA)

1. Για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.
2. Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

3. Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο).
Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).
4. Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλυμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18⁰ C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%.
5. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται υπό τις συνθήκες που αναφέρονται στην παρ. 4 του παρόντος και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-40 C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον .
Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο μήνες.
6. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσης.
Η «ΦΕΤΑ» (FETA) διατίθεται στο εμπόριο σε ξύλινα ή μεταλλικά δοχεία ή και σε υποσυσκευασία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA)

Τα βασικά χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά, κ.λπ.) είναι:

- Μέγιστη υγρασία 56%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
- Σχήμα: Σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου.
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρος: Διάφορα
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα:

- Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
- Χρώμα: Καθαρό λευκό
- Οπές: Καθόλου ή λίγες
- Κατανομή: Σε όλη τη μάζα
- Σχήμα οπής: Ακανόνιστο
- Γεύση:
 - Γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
 - Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλυμη.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΦΕΤΑ» (FETA)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 - 1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ
 - 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 - 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20/12/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/93.

Άρθρο 6 **Γενικές διατάξεις**

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2β. Διαγράφεται.⁽¹⁰⁾

2γ. ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ) **Απόφαση 313046/14.1.94** **του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.94, 101/Β/16.2.94)**

Άρθρο 1 **Ορισμός**

1. Η ονομασία «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή του Νομού Κυκλάδων.

Άρθρο 2 **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά το τοκετό.
 - γ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.
Απαγορεύεται επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 28-30°C, με ποσότητα πυτιάς τόση ώστε να ολοκληρωθεί η πήξη του γάλακτος σε δυο περίπου ώρες. Το τυρόπηγμα παραμένει στον τυρολέβητα για 20-24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια διαιρείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στραγγισμένη τυρομάζα (που καλείται «πέτρωμα») αναμειγνύεται με ξηρό βρώσιμο αλάτι σε αναλογία 4-5% κατά βάρος και τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο σε χώρο δροσερό με υψηλή σχετική υγρασία έως ότου αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή χλωρίδα. Ακολουθεί ανάμιξη ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη κατανομή της χλωρίδας. Στη συνέχεια αφήνεται μέχρις ότου εμφανισθεί εκ νέου άφθονη μικροβιακή χλωρίδα στην επιφάνεια του τυριού. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 3-4 φορές μέχρις ότου ολοκληρωθεί η ωρίμανση του τυριού που διαρκεί 30-40 ημέρες.
3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 56% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί, με αλοιφώδη υφή

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Μαλακή αλλοιφώδης
- Χρώμα: Υποκίτρινο έως υπόφαιο

Άλλα χαρακτηριστικά: Αλμυρό τυρί με έντονη πικάντικη γεύση.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)
 - β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
 - γ) Τυρί
 - δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
 - ε) Το βάρος του περιεχομένου
 - στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης:ΚΟΠ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής Παράδειγμα (ΚΟΠ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/93.

Άρθρο 6 **Γενικές διατάξεις**

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

25. ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ)

Απόφαση 313044/14.1.94

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.94)

Άρθρο 1 **Ορισμός**

1. Η Ονομασία «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Νήσο Λήμνο, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την Νήσο Λήμνο.

Άρθρο 2 **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γιδίνου, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.
 - δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.
Επίσης απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 33 - 34⁰ C. Μετά από 45 - 60 λεπτά από της προσθήκης της πυτιάς, το τυρόπηγμα παραμένει σε ακινησία για λίγα λεπτά και στη συνέχεια μεταφέρεται για στράγγιση και βιολογική οξύνιση σε ειδικά κυλινδρικού σχήματος καλούπια (καλαθάκια), τα οποία προσδίδουν χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή στο τυρί. Όταν ολοκληρωθεί η στράγγιση εξάγεται το τυρί από τα καλούπια και αλατίζεται επιφανειακά με χρονοδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Στη συνέχεια τοποθετείται σε λευκοσιδηρά δοχεία και καλύπτεται με άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 6-8% κατά βάρος.
3. Τα ανωτέρω δοχεία τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης θερμοκρασίας 14 - 18⁰C για τρεις περίπου εβδομάδες και στη συνέχεια μεταφέρονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 6⁰C για ολοκλήρωση του χρόνου ωρίμανσης που είναι τουλάχιστον δυο μήνες.
4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 56%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί
- Σχήμα: Κυλινδρικό με χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή
- Διαστάσεις: Κατά τεμάχιο 10 - 15 cm διάμετρος και 10cm περίπου ύψος.
- Βάρος: Κατά τεμάχιο 0,7 έως 1,3 Kgr
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές
- Χρώμα: Καθαρό λευκό
- Οπές: Καθόλου ή λίγες

Αλλα χαρακτηριστικά: Τυρί που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη, με γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Συσκευασία: Το «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) διατίθεται σε λευκοσιδηρά δοχεία τεσσάρων (4), οκτώ (8) και δέκα οκτώ (18) Kgr.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- a) «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ)

- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 - 1. Τα γράμματα ΚΑΛ-ΛΗ
 - 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 - 3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΚΑΛ-ΛΗ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/93.

Άρθρο 6 **Γενικές διατάξεις**

- 1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
- 2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΙΜΝΟΥ) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2ε. ΓΑΛΟΤΥΡΙ (GALOTYRI)

Απόφαση 313031/11.1.94 **του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94)**

Άρθρο 1 **Ορισμός**

- 1. Η ονομασία «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.
- 2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Ηπείρου και Θεσσαλίας.

Άρθρο 2 **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος**

- 1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων. Επιτρέπεται η προσθήκη άλατος (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο), καθώς και η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Το γάλα θερμαίνεται μέχρι βρασμού και τοποθετείται σε δοχεία κατά προτίμηση πήλινα, για 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Προστίθεται αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) 3-4% αφήνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί δυο ημέρες κατά τις οποίες αναδεύεται κατά διαστήματα και σταδιακά αναπτύσσεται οξύτητα. Το αλατισμένο και οξυνισμένο βιολογικά γάλα με ή χωρίς προσθήκη πυτιάς τοποθετείται στη συνέχεια σε υφασμάτινους ή δερμάτινους σάκκους - τουλούμια ή σε ξύλινα βαρέλια. Ο ανωτέρω χειρισμός επαναλαμβάνεται στο γάλα των επομένων αμέλεξων μέχρις ότου τα τουλούμια, τα βαρέλια ή οι υφασμάτινοι σάκκοι γεμίσουν.
3. Οι ανωτέρω περιέκτες κλείνονται αεροστεγώς και μεταφέρονται σε ψυχρές, ξηρές αποθήκες σε θερμοκρασία μικρότερη των 8⁰ C, δυο (2) τουλάχιστον μήνες στην περίπτωση που παρασκευάζεται από νωπό γάλα.
Κατά το διάστημα αυτό αποβάλλεται υγρασία από τους περιέκτες με βραδύ ρυθμό ωριμάζει το τυρί και αποκτά τα ιδιαίτερος ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.
4. Η παρασκευή και η ωρίμανση γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 75%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Αλοιφώδης
- Χρώμα: Καθαρό λευκό
- Οπές: Δεν έχει

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι μαλακό επιτραπέζιο τυρί, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα.

Απαγορεύεται η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης:ΓΑ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΓΑ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2στ. ANEBATO (ANEVATO)

Απόφαση 313060/18.1.94

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 24/Β/18.1.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ANEBATO» (ANEVATO) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Γρεβενών και στην επαρχία Βοΐου Νομού Κοζάνης, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

- γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο
- δ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) γάλα, απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών .
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση, καθώς και καλλιιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) τοποθετείται σε χώρο με θερμοκρασία 18–22°C μέχρις ότου αποκτήσει οξύτητα 35⁰D περίπου. Στη συνέχεια τοποθετείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 2⁰- 4⁰ C, όπου παραμένει για 24 ώρες. Κατόπιν θερμαίνεται στους 12⁰-14⁰C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πυτιάς επαρκής να προκαλέσει την πήξη σε 12 περίπου ώρες. Ακολουθεί διαίρεση παραμονή του τυροπήγματος στον τυρολέβητα για 12 περίπου ώρες, στράγγιση, ξηρό επιφανειακό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού για δυο τουλάχιστον μήνες.
3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου 1 της παρούσας.
4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγονωτικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

Μέγιστη υγρασία: 60% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45% κατά βάρος

Τύπος τυριού:

– Μαλακό τυρί, κοκκώδους υφής.

– Βάρη: Διάφορα

Μάζα τυριού: Μαλακή

– Υφή: Κοκκώδης

– Χρώμα: Λευκό

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Μαλακό τυρί με υπόξινη ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ANEB.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ANEB - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ANEBATO» (ANEVATO). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ANEBATO» (ANEVATO).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ANEBATO» (ANEVATO) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

2Ζ. ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)

Απόφαση 313048/11.1.94

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.94, 101/Β/16.2.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Οροπέδιο ΟΘΡΥΣ, περιοχή Δομοκού και συγκεκριμένα στα Διοικητικά Όρια των Δήμων και Κοινοτήτων όπως περιγράφονται στο συνημμένο Παράρτημα της παρούσας, από γάλα γίδινο ή από μίγμα αυτού με πρόβειο.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή Δομοκού.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) πρέπει να πληροί της εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη

σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής τυτιάς ή άλλων ενζύμων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Το γάλα θερμαίνεται στους 75⁰ C περίπου για 30 δευτερόλεπτα της ώρας, ψύχεται στους 27-28⁰ C. Στη συνέχεια τοποθετείται εντός τυρολέβητος σε χώρο 20-22⁰ C με ή χωρίς τυτιά, όπου παραμένει μέχρι τον σχηματισμό πηγματος. Ακολούθως το πήγμα πολτοποιείται και εισάγεται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στράγγιση θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί όταν το πήγμα αποκτήσει υγρασία 75-80% κατά βάρος.
3. Το στραγγισμένο πήγμα αλατίζεται, αναμιγνύεται ώστε να αποκτήσει ομοιογένεια και συσκευάζεται σε δοχεία ή διατηρείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 4⁰ C μέχρι της διαθέσεώς του.
4. Η παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 75% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Νωπό τυρί, αλοιφώδους υφής.
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Αλοιφώδης
- Χρώμα: Λευκό καθαρό

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Υπόξινη, δροσερή γεύση, ευχάριστο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί

- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης:ΚΑ-ΔΟ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ-ΔΟ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ). Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθ. 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6 **Γενικές διατάξεις**

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

1. Δήμος Δομοκού
2. Κοινότητες:
 - Γερακλί
 - Μαντασιά
 - Καρυές
 - Νεοχώρι
 - Μαυρολίβαδο
 - Καλαμάκι
 - Αγ. Στέφανος
 - Ξυνιάδα
 - Λεύκα
 - Μακρυρράχη
 - Βούζι
 - Πολυδένδρι
 - Φιλιαδώνα
 - Μελιταία
 - Παλαμάς
 - Αγ. Γεώργιος
 - Κορομηλιά
 - Νέα Μάκριστα
 - Ομβριακή
 - Περιβόλι

2η. ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ (PICHTOGALO CHANION)

Απόφαση 313062/17.1.94

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 24/Β/18.1.94)

Άρθρο 1 **Ορισμός**

1. Η ονομασία «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Χανίων της νήσου Κρήτης από γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγμα αυτών.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
 - δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.
4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) χρησιμοποιείται γάλα το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 18⁰ - 25⁰C εντός δυο ωρών περίπου. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης το τυρόπηγμα παραμένει για οξύνιση επί 24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια, χωρίς διαίρεση, μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους ή τυρόπανα για στράγγιση. Στο στραγγισμένο τηρόπηγμα προστίθεται αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) 1% περίπου και το προϊόν είναι έτοιμο για κατανάλωση.
3. Η παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου 1 της παρούσας.
4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 65% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 50% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού

- Υφή: Αλοιφώδης

– Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο

– Οπές: Δεν έχει

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι μαλακό επιτραπέζιο τυρί, αλοικώδους υφής, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα.

Το τυρί διατίθεται εντός λευκοσιδηρών δοχείων ή άλλων μέσων συσκευασίας από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

Άρθρο 5 **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΠΗΧ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΠΗΧ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION). Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/93.

Άρθρο 6 **Γενικές διατάξεις.**

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

3. Τυριά τυρογάλακτος

3α. Διαγράφεται.⁽¹⁰⁾

3β. ΜΑΝΟΥΡΙ (MANOURI)

Απόφαση 313028/11.1.94

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2, από τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους.
2. Οι παραπάνω πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τις περιοχές Θεσσαλίας και Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση τυρογάλακτος «προσγάλακτος» και κρέμας

1. Το τυρόγαλα, το πρόσγαλα και η κρέμα που χρησιμοποιούνται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να πληρούν τις εξής προϋποθέσεις:
 - α) Η λιποπεριεκτικότητα του τυρογάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,5% κατά βάρος.
 - β) Η πήξη του γάλακτος από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη.
 - Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
 - γ) Το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα, καθώς και το «πρόσγαλα» και η κρέμα πρέπει:
 1. Να προέρχονται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.
 2. Να προέρχονται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 3. Να είναι καλής ποιότητας και πλήρη.
 4. Να είναι νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) από άλλο είδος τυρογάλακτος ή «προσγάλακτος» ή κρέμας, πλην των καθοριζόμενων στην παρ. 1 του άρθρου 1.
Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) «τυρόγαλα», «πρόσγαλα» και κρέμα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής « ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI)

1. Για την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, πρόσγαλα και κρέμα, τα οποία πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.
2. Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρηση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια εμπλουτίζεται

με κρέμα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος, ώστε να εξασφαλισθεί λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 2,5%.

3. Ακολουθεί θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 88-90⁰ C εντός 40-45' της ώρας. Όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος φθάσει στους 70-75⁰ C περίπου, προστίθεται 1% περίπου χλωριούχο νάτριο και πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους, σε αναλογία μέχρι 25%.
4. Στους 80⁰ C περίπου, εμφανίζονται οι πρώτες νιφάδες εξαιτίας αλλοδομής των πρωτεϊνών του ορού, οπότε επιβραδύνεται σημαντικά ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Η θέρμανση εξακολουθεί μέχρι τους 88-90⁰ C. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30' της ώρας και στη συνέχεια μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους σχήματος κυλίνδρου για στράγγιση. Η στράγγιση διαρκεί 4-5 ώρες.
5. Μετά τη στράγγιση το τυρί μεταφέρεται σε ψυκτικούς θαλάμους συντήρησης, θερμοκρασίας 4-5⁰C, για παραμονή μέχρι τη διάθεσή του.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (ΜΑΝΟΥΡΙ)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (ΜΑΝΟΥΡΙ) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά, κ.λπ.) είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 60%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 70%
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί με συμπαγή δομή
- Σχήμα: Συνήθως κυλινδρικό
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Διάφορα
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα:

- Υφή: Συμπαγής μαλακή
- Χρώμα: Λευκό
- Οπές: Δεν έχει
- Γεύση: Ευχάριστη, γλυκιά με χαρακτηριστικό άρωμα

Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΑΝΟΥΡΙ» (ΜΑΝΟΥΡΙ) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΜΑΝΟΥΡΙ» (ΜΑΝΟΥΡΙ)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΑ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΜΑ - 1650-20/12/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΑΝΟΥΡΙ»

(MANOURI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθ. 4 του Π. Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

3γ. Διαγράφεται.⁽¹⁰⁾

3δ. ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)

Απόφαση 313051/14.1.93

του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 18/Β/14.1.94, 101/Β/16.2.94)

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ), αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Κρήτη, από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγμα αυτών.
2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή ΚΡΗΤΗΣ που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των Νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) πρέπει να πληροί της εξής προϋποθέσεις:
 - α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
 - β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
 - γ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες νωπό ή παστεριωμένο.
2. Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) από τυρόγαλα που προέρχεται από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) γάλα και τυρόγαλα απαγορεύεται η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Άρθρο 3
Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ»
(ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, το οποίο πρέπει να πληρεί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.
2. Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρηση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια υποβάλλεται σε θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 92⁰C εντός 30 περίπου λεπτών της ώρας. Όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος είναι 68-70⁰ C, προστίθεται σ' αυτό συνήθως μικρή ποσότητα μέχρι 15% κατά βάρος πλήρους γάλακτος πρόβειου ή γίδινου (πρόσγαλα), προερχόμενου από την περιοχή του άρθρου 1 της παρούσας.
3. Η θέρμανση του τυρογάλακτος γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τη θερμοκρασία των 80⁰ C οπότε εμφανίζονται νιφάδες πήγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης μέχρι τη θερμοκρασία των 92⁰ C, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται πολύ ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στις συνθήκες αυτές δημιουργείται ένα παχύ στρώμα πήγματος στην επιφάνεια του θερμού τυρογάλακτος, το οποίο μετά παραμονή σε ακινησία για 30 περίπου λεπτά μεταφέρεται σε καλούπια και στραγγίζει για 3 έως 5 ώρες.
4. Μετά την στραγγίση προστίθεται στο πήγμα 1,5- 2,0% αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) αναμειγνύεται προσεκτικά για να αποκτήσει ομοιογενή σύσταση, τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους και πιέζεται για μια περίπου εβδομάδα κατά τη διάρκεια της οποίας αυξάνεται η οξύτητά του και αποκτά υπόξινη έως όξινη γεύση. Το πιεσμένο πήγμα τοποθετείται σε βαρέλια με πολύ προσοχή κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχουν κενά στη μάζα του και μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 10⁰C, όπου παραμένει για περίοδο δυο τουλάχιστον μηνών να ωριμάσει και στη συνέχεια διατίθεται στο εμπόριο. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης τα βαρέλια τοποθετούνται ανεστραμμένα στο χώρο ωρίμανσεως με χαλαρά προσαρμοσμένο το κάλυμά τους, ώστε τυχόν η αποβαλλόμενη υγρασία να μπορεί να απομακρυνθεί.
5. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 1 της παρούσας.

Άρθρο 4
Χαρακτηριστικά του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ»
(ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 55% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί με κοκκώδη έως αλοιφώδη υφή.
- Σχήμα: Άμορφη μάζα.
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Μαλακή, κοκκώδης έως αλοιφώδης
- Χρώμα: Λευκό ως υπόλευκο
- Οπές: Δεν υπάρχουν.

Απαγορεύεται η χρήση στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 5 **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΞΥ-ΚΡ.
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΞΥ-ΚΡ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. Δ. 81/93.

Άρθρο 6 **Γενικές διατάξεις**

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.
Στην απόφαση Α.Χ.Σ. 92/1992 και όπου αλλού απαντάται η φράση «Ελληνικά παραδοσιακά τυριά» αντικαθίσταται με τη φράση «Τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης» (ΠΟΠ).

Παραπομπές

- (1) Απόφ. ΑΧΣ 2109/88, ΦΕΚ 892/Β/13.12.88 «Έγκριση αντικατάστασης του άρθρου 83 Τυροκομικά Προϊόντα του Κώδικα Τροφίμων».
- (2) Το ΑΧΣ με την απόφασή του αρ. 656/90 που δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ 416/Β/9.7.1990 και την τροποποιητική της ΑΧΣ 1094/91, ΦΕΚ 18/Β/16.1.92 αποφάσισε ότι:
Εγκρίνεται όπως οι χρόνοι ωρίμανσης που καθορίζονται από το άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων μη ισχύουν για τους τύπους τυριών που παρασκευάζονται και κυκλοφορούν νόμιμα στις χώρες της Κοινότητας. Για τους τύπους αυτούς ισχύουν οι χρόνοι ωρίμανσης που προβλέπονται από την νομοθεσία της χώρας παραγωγής τους.
- (3) Απόφ. ΑΧΣ 1762/90, ΦΕΚ 66/Β/14.2.91, «Τροποπ. άρθρου 83 Α, 1.9.III του Κ.Τ.».
- (4) Απόφαση Α.Χ.Σ. 565/91 ΦΕΚ 667/Β/7.8.91 «Τροποποίηση του άρθρου 83 του Κώδικα Τροφίμων».
- (5) Απόφ. ΑΧΣ 596/94, ΦΕΚ 624/Β/18.7.95 «Τροποποίηση άρθρου 83 του Κ.Τ.».
- (6) Απόφ. ΑΧΣ 775/94, ΦΕΚ 702/Β/9.8.95 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ., σε εναρμόνιση με την Οδηγία 94/36/ΕΚ για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».
- (7) Απόφ. ΑΧΣ 145/96, ΦΕΚ 485/Β/25.6.96 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 95/2/Ε.Κ. του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου για τα πρόσθετα τροφίμων πλην χρωστικών και γλυκαντικών».
- (8) Απόφ. ΑΧΣ 575/97, ΦΕΚ 1206/Β/31.12.1997 «Τροποποίηση του άρθρου 83 του Κώδικα Τροφίμων – Τυροκομικά Προϊόντα».
- (9) Απόφ. ΑΧΣ 171/98, ΦΕΚ 740/Β/20.7.98 «Τροποποίηση του άρθρου 83 του Κ.Τ.».
- (10) Απόφ. ΑΧΣ 362/98, ΦΕΚ 1181/Β/16.11.98 «Τροποποίηση άρθρου 83 του Κ.Τ.».
- (11) Απόφ. ΑΧΣ 412/99, ΦΕΚ 1964/Β/1.11.99 «Τροποποίηση των διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 98/72/ΕΚ».
- (12) Απόφ. ΑΧΣ 239/2000, ΦΕΚ 727/Β/12.6.2000, «Τροποποίηση του άρθρου 83 ενότητα Α3 «τυριά από τυρόγαλα με ή χωρίς ωρίμανση»».
- (13) Απόφ. ΑΧΣ 502/2000, ΦΕΚ 1340/Β/6.11.2000, «Τροποποίηση ορίου υγρασίας στο τυρί κασέρι (Κ.Τ. άρθρο 83 ΜΕΡΟΣ Δ.1θ)».
- (14) Απόφ. ΑΧΣ 444/2001, ΦΕΚ 45/Β/22.1.02, «Τροποποίηση του Άρθρου 83 του Κώδικα Τροφίμων».
- (15) Απόφ. ΑΧΣ 483/2005, ΦΕΚ 244/Β/27-2-2006 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2003/114/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών». Επιτρέπεται το εμπόριο και η χρήση των προϊόντων που είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 27 Ιουνίου 2005. Απαγορεύεται το εμπόριο και η χρήση προϊόντων τα οποία δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 27 Ιανουαρίου 2006. Ωστόσο, επιτρέπεται μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων, η εμπορία προϊόντων τα οποία έχουν εισαχθεί στην αγορά ή επισημανθεί πριν την ημερομηνία αυτή και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση.
- (16) Απόφ. 449/2007, ΦΕΚ 190/Β/7-2-2008 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2006/52/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου». Επιτρέπεται η εμπορία και η χρήση που είναι σύμφωνα με την παρούσα από τις 7.2.2008. Απαγορεύεται η εμπορία και η χρήση των προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα το αργότερο από τις 15.8.2008, ωστόσο, προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά πριν από αυτή την ημερομηνία και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.
- (17) Απόφαση Α.Χ.Σ. 228/2008 ΦΕΚ 2006/Β/29-9-2008 «Κατάργηση απόφασης ΑΧΣ 115/68 και τροποποίηση του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π.».
- (18) Απόφαση Α.Χ.Σ. 397/2008 ΦΕΚ 2484/Β/5-12-2008 «Τροποποίηση του άρθρου 83 του Κώδικα Τροφίμων».
- (19) Απόφ. Α.Χ.Σ. 24/2011, ΦΕΚ 537/Β/6-4-2011 «Τροποποίηση διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β/31-12-87) όπως ισχύει, σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2010/69/ΕΕ της Επιτροπής της 22ας Οκτωβρίου 2010 (ΕΕ L 279/23.10.2010) για την τροποποίηση των παραρτημάτων της οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών».
- (20) Απόφ. Α.Χ.Σ. 73/2014, ΦΕΚ 767/28.03.2014 «Κατάργηση της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 3273/78 (ΦΕΚ 9/Β'/1979) και τροποποίηση των άρθρων 3, 8, 10, 38, 41, 43, 52, 70, 74, 77, 80, 83, 108, 111 και 122 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.87), όπως ισχύει.

