

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΜΕΛΟΥΣ

[Καταχωρισμένη ονομασία] «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis»

[Επιλέγεται ένα, με «X»:] **ΠΟΠ (X)** ΠΓΕ ()

1. ΑΙΤΟΥΣΑ ΟΜΑΔΑ ΚΑΙ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

Όνομα: Σύλλογος Τυροπαραγωγών Νομού Λέσβου.

Διεύθυνση: Παγάνη, Μυτιλήνη, ΤΚ 81100

Αριθμός τηλεφώνου: 2551040713

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: thimelis@gmail.com

Ο Σύλλογος Τυροπαραγωγών Λέσβου είναι μια ομάδα παραγωγών του προϊόντος «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» και ως εκ τούτου έχει το έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης προδιαγραφών.

Η αρχική αίτηση καταχώρισης υποβλήθηκε από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου η οποία εξακολουθεί να υφίσταται αλλά δεν παράγει πλέον το προϊόν.

2. ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Ή ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ

Ελλάδα.

3. ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ/-ΟΥΝ Η/ΟΙ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ/-ΕΙΣ

☒ Περιγραφή του προϊόντος

☒ Απόδειξη της καταγωγής

☐ Μέθοδος παραγωγής

☐ Δεσμός

☐ Επισήμανση

☒ Συντακτικές τροποποιήσεις

Α) Διοικητικές αλλαγές στην γεωγραφική περιοχή

Β) Φορείς Ελέγχου

Γ) Στατιστικά στοιχεία

4. ΤΥΠΟΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΩΝ

☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί συνήθης τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 24 παρ. 2

έως 4 του Κανονισμού (ΕΕ) 2023/1143, και η οποία δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.

☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί συνήθης τροποποίηση άρθρο 24 παρ. 2 έως 4 του Κανονισμού (ΕΕ) 2023/1143, και η οποία απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.

☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί συνήθης τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 24 του Κανονισμού (ΕΕ)2024/1143, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο).

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ (-ΕΩΝ)

Περιγραφή του προϊόντος

5.1. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Α) Τροποποιείται το κεφάλαιο 5 της Μεθόδου Παραγωγής των Προδιαγραφών και συγκεκριμένα η παράγραφος της τεχνολογίας παρασκευής του προϊόντος η φράση: «η ωρίμανση των τυριών γίνεται σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία, 85% περίπου και θερμοκρασία 12-16°C επί τρεις τουλάχιστον μήνες» αντικαθίσταται με την φράση **«η ωρίμανση των τυριών γίνεται σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία, 85% περίπου και θερμοκρασία έως 16°C επί τρεις τουλάχιστον μήνες».**

Ο λόγος για τον οποίο απαιτείται η εν λόγω τροποποίηση είναι ότι η σύγχρονη τεχνολογία, οι συνθήκες (παστερίωση και σταθερές συνθήκες παραγωγής, βελτίωση της ποιότητας του νωπού γάλακτος κτλ.) και οι οξυγαλακτικές καλλιέργειες που χρησιμοποιούνται έχουν βελτιωθεί σημαντικά, από την περίοδο υποβολής του αρχικού αιτήματος.

Συγκεκριμένα, σήμερα η χρήση σύγχρονων μέσων, εργαλείων και ειδικά οξυγαλακτικών καλλιεργειών για την πτώση του pH του τυριού, επιτυγχάνει την ταχύτερη και γρηγορότερη ωρίμανση του τυριού, με αποτέλεσμα τα τυριά να σταθεροποιούνται σε χρονικό διάστημα που γνωρίζει ο κάθε παραγωγός, ανάλογα την οξυγαλακτική καλλιέργεια που χρησιμοποιεί και σε θερμοκρασίες ανάλογες του αρχικού ωφέλιμου μικροβιακού στελέχους (ων) που έχει χρησιμοποιηθεί. Έτσι, στην προσπάθεια τους οι παραγωγοί να μην έχουν υπερβολικές ωριμάνσεις που θα δώσουν έντονες γεύσεις στο τυρί μετά την ολοκλήρωση της ωρίμανσης, επιθυμούν να αναστείλουν την έντονη ωρίμανση με την χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών. Η διαδικασία της ωρίμανσης δεν μεταβάλλεται σε θερμοκρασίες μικρότερες από το αυστηρά διατυπωμένο κατώτερο όριο θερμοκρασίας των 12°C, αλλά συνεχίζεται με διαφορετικό ρυθμό. Η ωρίμανση του τυριού συνεχίζει και στο ψυγείο και ο έλεγχος ολοκλήρωσης της ωρίμανσης γίνεται μέσω της μέτρησης

φυσικοχημικών χαρακτηριστικών (όπως η ενεργός οξύτητα –pH-) και δεν συνδέεται αυστηρά μόνο με τη θερμοκρασία ωρίμανσης .

Ένας άλλος λόγος για τον οποίο ζητείται η τροποποίηση είναι ότι στις θερμοκρασίες ωρίμανσης που προβλέπονταν με την αρχική προδιαγραφή, ευνοείται η ανάπτυξη μούχλας στα τυριά και γίνονται επιμολύνσεις. Το πρόβλημα έχει προκύψει στα σύγχρονα ωριμαντήρια όπου χρησιμοποιούνται κλειστά κυκλώματα αέρα, ενώ οι παλαιότερες εγκαταστάσεις δεν είχαν τέτοιου είδους συστήματα.

Για τους λόγους αυτούς κρίνεται απαραίτητο να τροποποιηθεί το εύρος της θερμοκρασίας ωρίμανσης του τυριού ως προς την ελάχιστη τιμή.

Η προτεινόμενη τροποποίηση μπορεί να θεωρηθεί συνήθης, σύμφωνα με το άρθρο 24 του Κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 καθώς δεν επηρεάζει τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, τα οποία παραμένουν ίδια με τα προβλεπόμενα στις αρχικές προδιαγραφές. Το γεγονός αυτό τεκμηριώνεται συγκεκριμένα από πείραμα που διενεργήθηκε σε 60 δείγματα τυριών με την ονομασία «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis», εκ των οποίων τα μισά ωρίμασαν σε θερμοκρασία 12-16°C και τα υπόλοιπα δείγματα ωρίμασαν σε θερμοκρασίες εντός του εύρους θερμοκρασιών (κατώτερες από 16°C) που ζητείται με την τροποποίηση. Διαπιστώθηκε ότι δεν υπήρξαν στατιστικά σημαντικές διαφορές στα κύρια χαρακτηριστικά του προϊόντος, μετά την ξηρή αλάτιση και την σταθεροποίηση του pH των δειγμάτων τυριού.

Β) Τροποποιείται το κεφάλαιο ΣΤ (Ι) της Τεχνολογίας Παρασκευής των Προδιαγραφών και συγκεκριμένα η παράγραφος της τεχνολογίας παρασκευής του προϊόντος η φράση: «Τα καλούπια είναι κυλινδρικά με πυθμένα και είναι πλεκτά, από βούρλο ή άλλους αυτοφυείς θάμνους του νησιού.» αντικαθίσταται με την φράση **«Τα καλούπια είναι κυλινδρικά με πυθμένα και είναι πλεκτά από βούρλο ή άλλους αυτοφυείς θάμνους του νησιού ή από άλλο υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα».**

Η υπόψη αιτούμενη τροποποίηση, αφορά τη μέθοδο παραγωγής του τυριού «Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis» και συγκεκριμένα τα υλικά που είναι κατασκευασμένα τα καλούπια. Προστίθεται η δυνατότητα να είναι κατασκευασμένα όχι μόνο από φυσικά υλικά αλλά και από άλλα υλικά, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, εγκεκριμένα από την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Η προτεινόμενη τροποποίηση μπορεί να θεωρηθεί συνήθης, σύμφωνα με το άρθρο 24 του Κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 καθώς δεν επηρεάζει τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, τα οποία παραμένουν ίδια με τα προβλεπόμενα στις αρχικές προδιαγραφές.

Γ) επικαιροποιούνται τα μετεωρολογικά στοιχεία που αναφέρονται στην Προδιαγραφή στο κεφάλαιο «Δ. Η ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΗ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / Ι. ΦΥΣΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ» και συγκεκριμένα στην ενότητα που αναφέρεται στο κλίμα της οριοθετημένης ζώνης.

5.2 Απόδειξη καταγωγής

Το κεφάλαιο 4 των Προδιαγραφών συμπληρώνεται με τις διαδικασίες που πρέπει να τηρούνται για την απόδειξη της καταγωγής. Με την αιτούμενη τροποποίηση δεν επέρχεται κάποια ουσιαστική αλλαγή στις Προδιαγραφές, αλλά αυτές επικαιροποιούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Προστίθεται στις προδιαγραφές ότι για την τήρηση της ιχνηλασιμότητας οι επιχειρήσεις είναι σε θέση να προσδιορίσουν: α) τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων πρώτης ύλης ή/και των προϊόντων που προμηθεύονται· β) τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύουν· γ) τη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών που αναφέρεται στο στοιχείο α) και κάθε παρτίδας εκροών που αναφέρεται στο στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου.

5.3 ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Α) Διοικητικές αλλαγές στην γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή επικαιροποιείται σύμφωνα με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση της ελληνικής επικράτειας, χωρίς να επέλθει αλλαγή στην οριοθετημένη ζώνη. Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι η αποτύπωση στις προδιαγραφές της οριοθετημένης ζώνης με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση (Καλλικράτης), καθώς έχουν επέλθει διοικητικές μεταρρυθμίσεις στην Ελλάδα από την περίοδο που έγινε η αρχική καταχώριση της ονομασίας.

Β) Φορείς ελέγχου

Επικαιροποιείται το συγκεκριμένο σημείο σύμφωνα με το ισχύον θεσμικό πλαίσιο και προστίθεται η αρμόδια αρχή ελέγχου που είναι πλέον ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ.

Γ) Στατιστικά στοιχεία

Στο κεφάλαιο του Δεσμού, στην ενότητα «Ζωικό κεφάλαιο», παρουσιάζονται επικαιροποιημένα στοιχεία για την κατανομή του πληθυσμού των αρμεχθέντων προβάτων και αιγών, ανά τύπο εκτροφής, στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του προϊόντος, αντί των στοιχείων της αρχικής προδιαγραφής που αφορούσαν το έτος 1991. Ο λόγος για την αιτούμενη τροποποίηση είναι η απόδοση επικαιροποιημένων στατιστικών στοιχείων στην προδιαγραφή.