ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΛΑΔΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ - '' ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ''

ΕΔΡΑ : Αθήνα

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : Σταδίου 33

ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 32.12.485 - 32.12.359 - 32.51.402

FAX : 32.11.245

ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ : Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου με Εμπορική Ιδιότητα.

Β. ΟΝΟΜΑ, ΤΥΠΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ, ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ¦ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ ¦ ΤΥΡΙ

ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ / ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ¦ ΝΗΣΟΣ ΝΑΞΟΥ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ¦ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Γ. ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Η γεωγραφική ζώνη στην οποία παράγεται το γάλα από το οποίο παρασκευάζεται το τυρί ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ οριοθετείται από τα γεωγραφικά όρια της νήσου ΝΑΞΟΥ του Νομού Κυκλάδων.

Για την παρασκευή του τυριού Γραβιέρα Νάξου δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από περιοχές άλλες πέραν των προαναφερομένων.

Επισυνάπτεται | Χάρτης γεωγραφικής ζώνης προέλευσης της πρώτης ύλης από την οποία παράγεται το προϊόν.

Δ. Η ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΗ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ι. ΦΥΣΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

α) Εδαφος

Η περιοχή στην οποία παράγεται η Γραβιέρα Νάξου είναι η νήσος Νάξος των Κυκλάδων με συνολική έκταση .....
Η Γεωργική γή των Κύκλάδων παρουσιάζει την παρακάτω κατανομή:

Εδαφος	Επιφάνεια	
ορεινό	77.000	στρέμματα
ημιορεινό	195.000	''
πεδινό	168.000	''
ΣΥΝΟΛΟ	440.000	''

Οι βοσκότοποι καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη του 55% της συνολικής επιφάνειας του Νομού Κυκλάδων

αροτριαίες	εκτάσεις	204.000	στρέμματα
βοσκότοποι		1.430.000	''
δενδρώδη		115.000	''
κηπευτικά		39.050	''
λοιπές εκτάσεις		784.600	''
ΣΥΝΟΛΟ		2.573.150	''

β) Κλίμα

Η Ελλάδα γενικά ανήκει στο μεσογειακό τύπο κλίματος. Αυτός εμφανίζει τα χαρακτηριστικά του κλίματος των εύκρατων περιοχών κατά το χειμώνα και τα χαρακτηριστικά των υποτροπικών περιοχών των υψηλών πιέσεων κατά το θέρος, δηλάδη βροχερή χειμερινή και ξηρή θερινή περίοδο, μικρό ετήσιο ύψος βροχής, ήπιο χειμώνα θερμό θέρος και μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας καθ'όλο το έτος και ιδιαίτερα κατά τη θερμή περίοδο του έτους.

Η ποικιλία των διαφοροποιήσεων που εμφανίζει το κλίμα της Ελλάδας από περιοχή σε περιοχή οφείλεται στη συνδυασμένη δράση που εξασκούν στον ελληνικό χώρο οι φυσικογεωγραφικοί και οι δυναμικοί παράγοντες του κλίματος.

Το ετήσιο ύψος των ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων ελαττώνεται κατά κανόνα από δυσμάς προς ανατολάς και από βορρά προς νότο με αποκλίσεις από τον κανόνα οφειλόμενες σε τοπικά αίτια. Η γεωγραφική θέση της χώρας και οι υψηλές οροσειρές που τη διασχίζουν, αποτελούν τους σημαντικότερους παράγοντες διαφοροποίησης της διανομής της βροχής από περιοχή σε περιοχή.

Από ομβρομετρική άποψη η χώρα παρουσιάζει μία ξηρή και μία υγρή περίοδο, η διάρκεια των οποίων ποικίλλει ανάλογα με το γεωγραφικό πλάτος και το ύψος. Η ξηρή εποχή αρχίζει από το τέλος της Ανοιξης και φθάνει μέχρι το Φθινόπωρο. Αυτή καμμιά φορά διακόπτεται από βροχές που έχουν τη μορφή καταιγίδας . Η υγρή εποχή αρχίζει από το Φθινόπωρο και φθάνει μέχρι το τέλος της Ανοιξης.

Το κλίμα των Κυκλάδων, οι οποίες περιλαμβάνονται μεταξύ των ετησίων ισοθέρμων των 18 και 19, είναι εύκρατο προς το θαλάσσιο, με μικρό ύψος ετήσιων βροχοπτώσεων. Γενικά οι Κυκλάδες είναι σχετικά ξηρές και από τις πιο ανεμώδεις περιοχές της χώρας. Τα καλοκαίρια είναι δροσερά λόγω των μελτεμιών.

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία, η μέση ετήσια θερμοκρασία, ο αριθμός των ημερών βροχόπτωσης και οι ώρες ηλιοφάνειας κατά έτος στο νησί της Νάξου, έχουν ως εξής :

Μέση ετήσια σχετική υγρασία	71 %
Μέση ετήσια σχετική θερμοκρασία (C)	18,4
Ημέρες βροχόπτωσης	82
Ώρες ηλιοφάνειας	2.622,5

Οι χιονοπτώσεις είναι σχεδόν άγνωστες στο νησί με μέσο ετήσιο αριθμό ημερών κατά τις οποίες σημειώθηκε χιόνι, μόλις 1,1 ημέρες . Οι επικρατούμενοι άνεμοι είναι βόρειοι.

γ) Χλωρίδα

Η Βαλκανική χλωρίδα είναι αναμφισβήτητα η πλουσιότερη της Ευρώπης, κατέχοντας όχι μόνο το μεγαλύτερο αριθμό ειδών, συγκρινόμενη με κάθε άλλη περιοχή της Ευρώπης, αλλά και γιατί έχει το μεγαλύτερο αριθμό ενδημικών ειδών που δεν απαντούν πουθενά στον κόσμο.

Η φυσική χλωρίδα της Ελλάδας αποτελείται περίπου από 6.000 είδη, εκ των οποίων το 15% - και κατ'άλλους το 20% - είναι ενδημικά. Λαμβάνοντας υπ' όψη την έκταση της χώρας, ο αριθμός αυτος είναι εξαιρετικά μεγάλος. Στην Ευρώπη καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ όλων των κρατών και τη δεύτερη θέση μετά την Ιβηρική χερσόνησο. Ο αριθμός των 6.000 ειδών της Ελλάδας εντυπωσιάζει αν συγκριθεί με τα 20.000 είδη που υπάρχουν συνολικά στην περιοχή της Μεσογείου (Ν.Ευρώπη,Β.Αφρική και τμήμα της Δ. Ασίας).

Ο ενδημισμός της χλωρίδας στη χώρα, ευνοήθηκε κυρίως σε απομονωμένους βιότοπους, όπως στη χερσόνησο του Αθω, τον Ολυμπο, τον Ταύγετο, την Κρήτη και σε περιοχές του Αιγαίου.

Τα νησιά του Αιγαίου, μεταξύ των οποίων και η Νάξος αποτέλεσαν σημαντικό μονοπάτι για τη σταδιακή μετανάτευση ενδημικών ειδών χλωρίδας στην Ελλάδα από την Ανατολή, λόγω της γειτνίασης με την αρχέγονη χλωρίδα της Μικράς Ασίας.
Χαρακτηριστικό ενδημικό είδος της Νάξου είναι το Symphytum Naxicola.
Στη Νάξο, όπως σε όλες τις Κυκλάδες είναι ευρέως διαδεδομένα τα φρύγανα.
Χαρακτηριστικά είδη φρυγάνων είναι τα ακόλουθα : Quercus coccifera, Sarcopoteriym spinosum, Genista acanthoclada, Anthyllis hermanniae,Euphorbia acanthothamnos, Thymelaea hirsuta, Hypericum empetrifolium, Cistus incanus, Cistus salvifolius, Satureja thymbra, Thymus capitus, Globularia alypum κ.α.

Στη μακία ξυλώδη βλάστηση που απαντάται κυρίως στα νησιά του Αιγαίου, συναντάμε τα είδη :Laurus nobilis, Cercis silliquastrum, Calicotome villosa, Spartium junceum, Cotinus coggygria, Erica arborea, Myrtus communis, Erica manipuliflora, Asparagus acutifolius κ.α.

Ιδιαίτερη μνεία γίνεται στη χλωρίδα των ακτών που είναι μάλλον ομοιόμορφη λόγω της ομοιομορφίας του κλίματος και της ευρείας κατανομής πολλών ειδών. Οι ασθενείς παλίρροιες, η απουσία μεγάλων ποταμών και άλλοι παράγοντες έχουν περιορίσει την ποικιλία. Παραθέτουμε τα είδη :
α) Βραχώδεις παραλίες και αλίπεδα :
Arthrocnemum fruticosum, Salsola Kali, Matthiola tricuspidata, Cakile maratima, Eryngium maritimum, Eryngium creticum, Crithmum maritimum, Inula crithmoides, κ.α.
β) Αμμώδεις παραλίες : Pinus pinea, Polygonum maritimum, Glaucium flavum, Malcolmia flexuosa, Cakile maritima, Medicago marina, Euphorbia peplis, Tamarix spp., Eryngiun

maritimum, eryngium creticum, Echinophora spinosa, Cionura erecta, Calystegia soldanella, Xanthium Strumarium, Pancratium maritimum, κ.α.

Στα αιγοπρόβατα τα πιό αρεστά νομευτικά είδη ανήκουν στα παρακάτω αυτοφυή αχροστώδη και ψυχανθή :

α) Ψυχανθή (Fadiaceae) : Pisum, Vicia, Lathyrus, Medicago, Trifolium, Lotus, Ornithopus, Onobrychis, Astragalus, Ononis, Anthyllis κ.α.

β) Αχροστώδη (Poaceae): Poa, Festuca, Phleum, Dactylis, Sorghym, Bromus, Agrostis, Cynodon, Hordeum, Avena, Aegilops, Koeleria κ.α.

ΙΙ. ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΦΥΛΕΣ ΖΩΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΤΟ ΓΑΛΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ.

Οι ιδιαίτερες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας καθόρισαν τα βασικά χαρακτηριστικά και την κατεύθυνση της γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας. Το μεγάλο ποσοστό των ορεινών εκτάσεων και οι ξηροθερμικές συνθήκες του κλίματος απετέλεσαν τους καθοριστικούς παράγοντες. Σαν αποτέλεσμα ήταν η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας. Κύρια χαρακτηριστικά γνωρίσματα είναι η επικράτηση του εκτατικού συστήματος εκτροφής , το μικρό μέγεθος των εκμεταλλεύσεων και ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις δύσκολες συνθήκες της χώρας αλλά με χαμηλή γαλακτοπαραγωγή. Η προσαρμογή στις φυσικές συνθήκες και η αξιοποίηση βοσκοτόπων με εκπληκτική ποικιλία χλωρίδας, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης, έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα πλούσια χημική σύσταση και εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων.
Αυτή η ποιότητα του γάλακτος συνδυασμένη με την εμπειρία των τυροκόμων έχει σαν καρπούς μια σειρά εκλεκτών τυριών, από τα οποία ιδιαίτερη φήμη έχει η Γραβιέρα Νάξου.

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοικανότητας αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Σημαντικό χαρακτηριστικό της χλωρίδας των ορεινών και ημιορεινών βοσκοτόπων της Ελλάδας είναι η απουσία από αυτή φυτοφαρμάκων, παρασιτοκόνων, ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων κ.ά. γεωργικών φαρμάκων, ενώ η συγκέντρωση μολύβδου και άλλων ρυπαντών είναι ιδιαίτερα χαμηλή, εξ' αιτίας της έλλειψης μεγάλων οδικών αρτηριών στις περιοχές αυτές. Σαν συνέπεια της μη ύπαρξης τέτοιων ουσιών στο περιβάλλον και στη χλωρίδα, από την οποία διατρέφονται σχεδόν αποκλειστικά στις ορεινές και στις ημιορεινές περιοχές της χώρας τα αιγοπρόβατα, είναι το γάλα και το τυρί που παράγεται από αυτό να έχει μηδαμινή επιμόλυνση σε αντίθεση με ότι συμβαίνει με το γάλα ζώων που διατρέφονται με καλλιεργημένες ζωοτροφές.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της ελληνικής κτηνοτροφίας είναι :
α) Ο μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και ο μικρός αριθμός ζώων ανά εκμετάλλευση. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι το 66,1% των προβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων και το 91,2% των αιγοτροφικών περιλαμβάνουν εκτροφές με λιγότερα από 50 ζώα αντίστοιχα, ενώ το 74,8% των βοοτροφικών εκμεταλλεύσεων περιλαμβάνει εκτροφές με λιγότερα από 10 ζώα.
β) φυλές προβάτων και κατσικιών αβελτίωτες, με καλή προσαρμογή στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, με μικρές αποδόσεις σε γάλα,
γ) εκτροφή των αγελάδων σε πεδινές κυρίως περιοχές και των αιγοπροβάτων κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές και διατροφή τους κατά κύριο λόγο με βόσκηση,
δ) εφαρμογή του συστήματος της μετακίνησης των κοπαδιών των αιγοπροβάτων κατά τη θερμή περίοδο σε βοσκοτόπους ορεινών περιοχών.

Η κατανομή του πληθυσμού των αρμεχθέντων ζώων στο Ν. Κυκλάδων έχει ως εξής :

Αγελάδες	10164	Πρόβατα	76528	Κατσίκες	106795
Εγχώριες	1476	Οικόσιτα	14189	Οικόσιτες	23069
Βελτιωμένες	7127	Κοπαδιάρικα	62339	Κοπαδιάρικες	83726
Ξενικές	1561				

Η κατανομή της παραγωγής του γάλακτος κατά είδος στο Ν. Κυκλάδων, έχει ως εξής :

Αγελαδινό	Πρόβειο (τόννοι)	Κατσικίσιο
17221	5453	11530

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην Ελλάδα, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο , αλλά εμφανίζουν διαφαροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους αναλόγως των ιδιαιτέρων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας με μικρή γαλακτοπαραγωγή, 80 - 120 κιλά ετησίως , αλλά με εκλεκτής ποιότητας γάλα. Στο τελευταίο συντελεί ουσιαστικά ο τρόπος εκτροφής και η ποικιλία της χλωρίδας της ελληνικής υπαίθρου. Στην πλειονότητά τους τα ελληνικά πρόβατα προέρχονται από τη φυλή Zackel (Ovis Aries L.). Πέραν των εγχώριων φυλών προβάτων εκτρέφονται και ζώα ξένων φυλών ή διασταυρώσεις τους με το εγχώριο πρόβατο, το γάλα των οποίων, όμως, έχει ασθενέστερη σύσταση και χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για αυτοκατανάλωση ή παρασκευή γιαούρτης.

Σε ότι αφορά τις κατσίκες, η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού τους , περίπου 80%, είναι ντόπιες φυλές, το 14% περίπου αποτελείται από βελτιωμένα ζώα που έχουν διασταυρωθεί με διάφορες ξένες φυλές, ενώ 6% περίπου ανήκει στη φυλή Saanen. Η ντόπια κατσίκα εμφανίζει παραλλακτικότητα ως προς το χρωματισμό και χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδυμία, μικρή γαλακτοπαραγωγή και ισχυρή ιδιοσυστασία. Η ετήσια γαλακτοπαραγωγή κυμαίνεται μεταξύ 50-100 κιλά γάλα για τα ζώα ορεινών περιοχών και 120-150 για τα ζώα πεδινών περιοχών. Στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές η εκτροφή της ντόπιας κατσίκας γίνεται αποκλειστικά με ελεύθερη βοσκή. Στις πεδινές περιοχές, όπου διατηρούνται οι βελτιωμένες ή ξενικές φυλές, επικρατεί η οικόσιτη ή ημιοικόσιτη εκτροφή. Το γάλα που παράγεται από τις βελτιωμένες ή ξενικές φυλές, λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς τους σε ολικά στερεά δεν χρησιμοποιείται για τυροκόμηση, αλλά αυτοκαταναλίσκεται .

Για τις αγελάδες , οι φυλές που επικρατούν στο Ν.Κυκλάδων είναι η εγχώρια φυλή της Τζιάς, η Σβιτς και η Φρισλανδίας.

ΙΙΙ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

Η Γραβιέρα Νάξου είναι τυρί ευρύτατα διαδεδομένο. Η ποιότητά της καθορίζεται άμεσα από το είδος του γάλακτος από το οποίο παρασκευάσθηκε. Οσο πλουσιότερο είναι αυτό σε στερεά συστατικά τόσο καλύτερη είναι η Γραβιέρα Νάξου που παρασκευάζεται. Οι φυλές ζώων που παραδοσιακά διατηρούνται στην περιοχή της Νάξου καθώς και η ιδιαιτερότητα των κλιματολογικών και γεωγραφικών χαρακτηριστικών, βοηθούν στην παραγωή γάλακτος αυτής της ποιότητας.

Οι προδιαγραφές που πρέπει να καλύπτει το γάλα για να είναι δυνατή η χρησιμοποίησή του για την παρασκευή Γραβιέρας Νάξου είναι οι ακόλουθες :

Προέλευση : Το γάλα πρέπει να προέρχεται από το γεωγραφικό διαμέρισμα της Νάξου.

Είδος γάλακτος: Αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγματά τους.

Λοιπές προδιαγραφές:
α) Το γάλα να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνεται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό .
β) Επίσης το γαλά πρέπει να τυροκομείται το αργότερο εντός 48 ωρών από την άμελξη. Εφ'όσον δεν εχει τυροκομηθεί, εντός 12 ωρών από την άμελξη, πρέπει να διατηρείται υπό ψύξη, και σε θερμοκρασία μικρότερη των 10oC.
γ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.
δ) Απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεινών γάλακτος, καλεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο γάλα που προορίζεται για τυροκόμηση του τυριού ''ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ''
ε) Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με άναλογη δράση.
στ) Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100Kgr γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Ε. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η ''Γραβιέρα Νάξου'' είναι ένα ευρύτατα γνωστό παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στην Ελλάδα, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλά χρόνια. Είναι προϊόν ευρείας λαικής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση.

Αναφορές για την ανάπτυξη της τυροκομίας στην Ελλάδα υπάρχουν από αρχαιοτάτων χρόνων. Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή, γιατί ο Δίας τράφηκε με το γάλα της κατσίκας Αμάλθειας. Σ-ύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε σαν πολύτιμο δώρο στους θνητούς από τους θεούς του Ολύμπου. Η Τυρώ, κόρη του Σαλμωνέα και της Αλκιδίκης '' .. διά την λευκότητα και την του σώματος μαλακότητα ταύτης της προσηγορίας έτυχεν ...''
(Διόδωρος ο Σικελός, αποσπάσματα του Βιβλίου VI.6.1-7.2). Εξ άλλου ο Ομηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (I, 218-250) την παρασκευή τυριού από τον Κύκλωπα Πολύφημο . (Σιδέρης ,1982).

Κατά τη Βυζαντινή περίοδο, γίνονται επίσης πολλές αναφορές για την παρασκευή διαφόρων τύπων τυριών (Φ.Κουκουλές, Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, 1952).

Σε διατιμήσεις της Τουρκοκρατίας αναφέρεται ''Τυρί αξιότικο '' (από την Νάξο) (Γκίνης Περίγραμμα ιστορίας του μεταβυζαντινού δικαίου, Ακαδημία Αθηνών , Αθήνα 1966 6.223).

Στ) ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΤΚΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ι. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Η '' Γραβιέρα Νάξου'' παρασκυάζεται και από γάλα πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό ή από μίγματά τους.

Σε γενικές γραμμές η τεχνολογία που εφαρμόζεται κατά την παρασκευή του τυριού Γραβιέρα Νάξου συνοψίζεται ως εξής :
Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 36 - 37 οC και διαρκεί 30 - 40 λεπτά.
Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος σε μέγεθος κόκκων ρυζιού και η αναθερμανσή του στους 50 οC για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 50 οC το τυρί ''ψήνεται'' για 60 λεπτά υπό 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 τυροπάνου.
Μετά την πίεση οι τυροκεφαλές μπαίνουν σε άλμη πυκνότητας 20ο Be και θερμοκρασία 14-15οC για 2-5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Εξάγονται από την άλμη, στεγνώνουν και οδηγούνται στα ωριμαν-τηρια για 70 - 80 ημέρες με θερμοκρασία θαλάμου 15οC περίπου.

II. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Τα βασικά χαρακτηριστικά της Γραβιέρας Νάξου είναι:

Χημική σύσταση

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

Τύπος Τυριού

- Συνεκτικότητα : Σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα, στη 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) 3-4 κιλά , β) 8-9 κιλά

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά : Σκληρό τυρί κυλινδρικό, επιτραπέζιο, με ευχάριστη γεύση και εδαφρο αρωμα προπιονικης ζυμωσης.

Ζ. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ .....ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ ΝΑΞΟΥ

Σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία , στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν Γραβιέρα Νάξου αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις :

α) ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ (GRAVIERA NAXOY)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής :
1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης : ΓΡΑΝ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας (Παράδειγμα : ΓΡΑΝ.-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 Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό Γραβιέρας Νάξου. Οι ενδείξεις α, β, γ, δ , ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της Γραβιέρας Νάξου.

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

Η. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

1. Υπουργική Απόφαση με αριθμό 2109/88 "Εγκριση αντικατάστασης του άρθρου 83 Τυροκομικά Προϊόντα του Κώδικα Τροφίμων" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας , Αρ.Φύλλου 892, τεύχος Β, 13/12/1988, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 8389-8402).

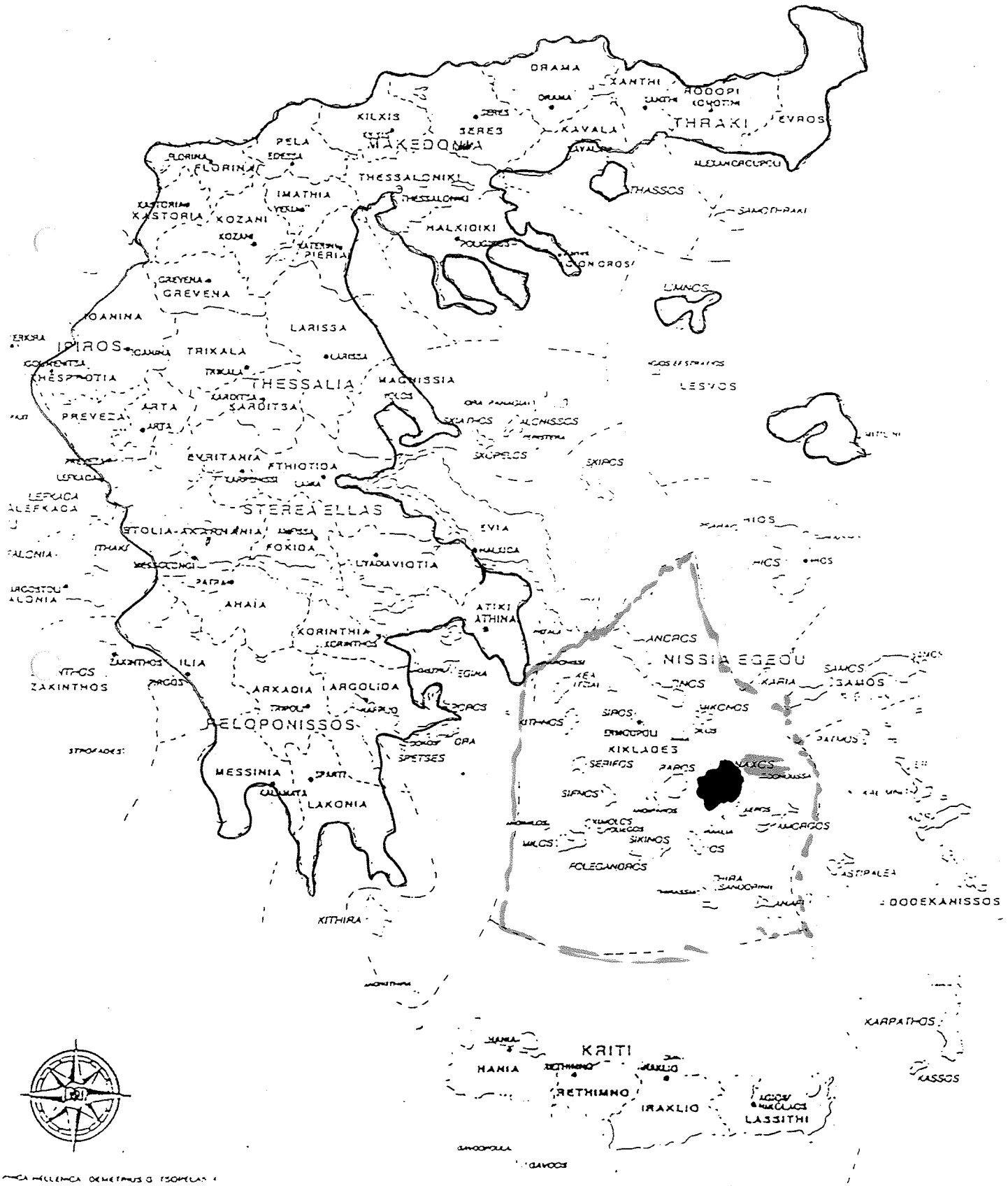
2. Προεδρικό διάταγμα με αριθμό 81/93 "Προυποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προιόντων" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας ,Αρ. Φύλλου 36, τεύχος Α, 19/3/1993, Εθνικό Τυπογραφείο , σελ. 355-358).

3. Υπουργική Απόφαση με αριθμό 3130.../94 "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ (GRAVIERA ΝΑΧΟΥ) (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου .., τεύχος..., ../../1994, Εθνικό Τυπογραφείο , σελ. .....

Fromage AOP GRAVIERA NAXOU

GREECE
ADMINISTRATIVE REGIONS

——— BOUNDARIES OF GEOGRAPHIC DISTRICTS
–·–·– PREFECTURE BOUNDARIES
• PREFECTURE CAPITAL



...CA HELLENICA DEMETRIUS G. TSOMPLAS ...