ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1874
21.12.93

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Ταχ. Δ)νση : Ελ. Βενιζέλου 1
Ταχ. Κωδ. 35100
Πληροφορίες : Κ. Γκίκας - Ν. Παφίλης
Τηλέφωνο : 26103
ΘΕΜΑ : Κατοχύρωση Τυριού

Βαθμός Ασφαλείας
Λαμία 9 - 12 - 1993
Αριθ. Πρωτ. 12556
Βαθμ. Προτεραιότητας

ΠΡΟΣ : Το Υπουργείο Γεωργίας
Δ/νση Ζωϊκής Παραγωγής & Α.Π.Α
Τμήμα : Γαλακτος
Καπνοκοπηρίου 6
101-76 - ΑΘΗΝΑ
ΚΟΙΝ : Τυροκομείο Ι. Γαλάτη & Σια Ο.Ε.
35010 - Ξυνιάδα Δομοκού

Σας στέλνουμε την αίτηση της μονάδας μεταποίησης γάλακτος "Ι. ΓΑΛΑΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε" με έδρα την Ξυνιάδα Δομοκού μαζί με τα λοιπά δικαιολογητικά, με την οποία ζητείται η αναγνώριση "Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης" του τυριού "ΚΑΤΙΚΙ" περιοχής Δομοκού.

Το μαλακό αυτό τυρί γνωστό με την ονομασία "Κατίκι" παρασκευάζεται από αιώνες στην περιοχή του Ορεινού Δομοκού από τους κτηνοτρόφους των ορεινών χωριών από ακατέργαστο γάλα που παράγεται στην περιοχή κυρίως κατά την θερινή περίοδο. Σήμερα λίγοι κτηνοτρόφοι το παρασκευάζουν στην περιοχή.

Οι παραγωγοί του τυριού αυτού συνεργάζονται αρμονικά με την υπηρεσία μας.

Κατά τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής το φρέσκο γάλα αφού στραγγισθεί θερμαίνεται περίπου μέχρι τη ζώνη παστερίωσης με εύχρονη ανάδευση, και αφήνεται να κρυώσει. Τοποθετείται σε μέρος με θερμοκρασία 20 - 25°C (δροσερά υπόγεια το καλοκαίρι) για 24 ώρες περίπου. οπότε πήζει.

Κατόπιν στραγγίζεται και αφού προστεθεί λίγο αλάτι διατη-
ρείται σε δροσερό μέρος ή ψυγείο μέχρι την κατανά-
λωση.

Το προϊόν αυτό είναι τοπικό παραδοσιακό της περι-
χής ορεινού Δελφικού, καταναλώνεται σαν επιτραπέζιο ή
χει γεύση υπόξινη ~~και~~ είναι δροσιστικό και παρασκευ-
ζεται από αίγειο ή πρόβειο γάλα ή από ανάμειγτο κυ-
ρίως. Τα ζώα από τα οποία παράγεται η πρώτη ύλη(γά-
είναι ντόπια χωρίς μεγάλη επιμιξία δεμένα με το φυσικό
περιβάλλον της περιοχής ποιμενικά και κύρια νομαδικά
που τη θερινή περίοδο μετακινούνται στα μικρά ορεπε-
δια της οροσειράς της Όρθρυς. Το γάλα που χρησιμο-
ποιείται για την παρασκευή του γιαουρτιού αυτού είναι χαρα
ποιότητας με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που οφείλονται
αφ' ενός στο κλίμα της περιοχής που είναι ενδιάμεσο
ταβατικό μεταξύ του μεσογειακού των παραθαλασσίων πε-
ριοχών της χώρας μας, και του ηπειρωτικού των μεγάλω
ορεινών όγκων καθ' όσον το υψόμετρο των βοσκοτόπων
της περιοχής αρχίζει από τα 500 μ και φθάνει στα 1000
πτήσεων (βόσκονται για 10-11 μήνες το χρόνο), και αφ' ετέρο
στα εδάφη και την σύνθεση της βλάστησης της περιοχη
που αποτελείται από ποικιλία φυτών λιβαδικών (φεστούκα, δα
κυνόδα, λόλιο, μίλιο, Αγρωστίδα, Αγροπυρο, Βρώμος, Αγρωστώδη κλπ) ψυχανθών
(διάφορα είδη μηδικής, Τριφύλι-έρπον, λευκοτριφύλλου, αγριοβικο. κλπ)
και θάμνων ~~και~~ δενδρων (κυρία θελαιδιάς και πουρναριού και σε μικρό-
ρο βαθμό κουκορεττιάς, σβίντζας και άλλων.

Η υπηρεσία μας συμφωνεί για την αναγνώριση "Προστατευό-
νης Ονομασίας Προέλευσης του γιαουρτιού "Καϊκι" περιοχής Δομοκου

ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

1- Αίτηση εγγραφής και άδεια κυκλοφορίας (2)
2 - Συμπεράσματα με τη μέθοδο παρασκευής
3 - Χημική ανάλυση
4 - Χάρτης περιοχής (2)

Ο Δ/ΝΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ. κα.

ΕΥΑΓ. ΚΥΡΙΑΚΟΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ.

Για την παρασκευή του γριού ΚΑΤΙΚΙ χρησιμοποιείται φρέσκο γάλα αγού ή δίμηνο με Πρόσθετο. Τούτο θερμαίνεται στους 75°C για 30'' και μπορεί να αποσυρωθεί εν μέρει ώστε το γιαούρτι να έχει λιποπεριεκτικότητα έως 12%. Μετά την θερμάνση ψύχεται στους 27-28°C. και αφίνεται σε δεξαμενές με θερμοκρασία χώρου 20-22°C επί την όλη ημέρα. Εάν επί 24 ώρες δεν έχει δημιουργηθεί προϊόντα αυτά συμπ από 1000 C. χάλασαν.

Όταν γιατί δημιουργηθεί (μετά 12 ως 24 ώρες), αφαιρείται το δίμηνο και συσκευάζεται σε τις δοχεία εάνων. Η συσκευασία είναι τέτοια ώστε το γιαούρτι να έχει την επιθυμητή υφή.

Fromage AOP KATIKI DOMOKOU

GREECE
ADMINISTRATIVE REGIONS

BOUNDARIES OF GEOGRAPHIC DISTRICTS
PREFECTURE BOUNDARIES
• PREFECTURE CAPITAL



CARTOGRAPHIA HELLENICA DEMETRIUS G. TSOMELIS