ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΜΠΑΤΖΟΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΑΘΗΝΑ, 1994

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ:

ΕΔΡΑ:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:

ΤΗΛΕΦΩΝΟ:

ΕΡΧ:

ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ:

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΛΩΝ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ: 64

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ:

Επισυνάπτεται Καταστατικό αιτούντος

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΛΑΡΙΣΗΣ
ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ 9
ΥΠΡΝΑΘΟΣ ΛΑΡΙΣΗΣ
ΤΗΛ. 0492 24320 - 22091
ΑΡΜΟΔΙΟΣ κ. Α. ΡΙΖΟΣ

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΛΑΡΙΣΗΣ

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

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Μπάτζος

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Τυρί

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ: Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία.

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

Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Η γεωγραφική ζώνη στην οποία παράγεται το γάλα από το οποίο παρασκευάζεται ο Μπάτζος, οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των κάτωθι περιοχών:

1. Θεσσαλία: Νομοί Λαρίσσης, Τρικάλων, Καρδίτσας και Μαγνησίας.
2. Δυτική και Κεντρική Μακεδονία: Νομοί Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής, Κιλκίς, Ημαθείας, Πιερίας, Πέλλης, Φλωρίνης, Κοζάνης, Καστοριάς και Γρεβενών.

Για την παρασκευή του τυριού Μπάτζος, 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

Τα 2/3 περίπου της επιφανείας της χώρας είναι ορεινές (ύψος μεγαλύτερο των 200 m) και μόνο το υπόλοιπο 1/3 πεδινές ή ημιορεινές (λόφοι ύψους έως 200 m).

Οι βοσκότοποι συνιστούν περισσότερο από το μισό της έκτασης της χώρας. Η κατανομή σύμφωνα με τη χρήση της γης, σε γεωργική γή, βοσκοτόπους, δάση και λοιπές εκτάσεις είναι:

	Πεδινές	Ημιορεινές περιοχές	Ορεινές	Σύνολο (1.000 Km^2)
Αροτριαία έκταση	22	10	8	40
Βοσκότοποι	11	15	27	53
Δασικές εκτάσεις	3	8	19	30
Λοιπή χρήση	4	2	3	9
Σύνολο	40	35	57	132

(National Dairy Committee of Greece, 1984)

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, δηλαδή 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 Ελλάδος 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 κατκρημνισμάτων 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 άνοιξης.

Το μέσο ετήσιο ύψος βροχής, οι ημέρες βροχής και η κατανομή τους κατά την υγρή και ξηρή περίοδο του έτους, χαρακτηριστικών περιοχών της χώρας όπου παράγεται το Μανούρι (έτη 1931-1975), έχει ως εξής (Χρονοπούλου-Σερελή, 1993):

Κυρίως υγρά περίοδος (Νοέμβριος - Φεβρουάριος)	
Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος)	290,2
Ημέρες βροχής	44,1
Κυρίως ξηρά περίοδος (Αύγουστος - Σεπτέμβριος)	
Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος)	109,7
Ημέρες βροχής	23,1
Λοιπή περίοδος (Μάρτιος - Οκτώβριος)	
Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος)	226,0
Ημέρες βροχής	41,9
Σύνολο έτους	
Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος)	625,8
Ημέρες βροχής	109,0

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία σε διάφορες περιοχές της χώρας, όπου παρασκευάζεται Μπάτζος, κυμαίνεται μεταξύ 62% και 74%, και κατά περιοχές έχει ως εξής:

Μετεωρολογικός σταθμός	Υγρασία%
Βόλος	68
Εδεσσα	62
Θεσσαλονίκη	69
Καλαμπάκα	67
Κοζάνη	65
Λαμία	64
Λάρισα	67
Πολύγυρος	70
Τρίκαλα	65
Φλώρινα	70

(Χρονοπούλου-Σερελή, 1993, Υπουργείο Εθνικής Αμύνης, 1978)

Η Ελλάδα περιλαμβάνεται μεταξύ των ετησίων ισοθέρμων 12,5 oC και 20,0 oC. Οι θερμοκρασίες ελλατώνονται κατά την ψυχρή εποχή με το γεωγραφικό πλάτος, ενώ κατά τη θερμή εποχή από το εσωτερικό της χώρας προς τα παράλια. Οι ελάχιστες θερμοκρασίες μερικές φορές κατέρχονται και μέχρι -20 oC στα βόρεια διαμερίσματα της χώρας ενώ στα νότια σπάνια κατέρχονται τους 0 oC. Οι μεγαλύτερες θερμοκρασίες παρατηρούνται στο εσωτερικό της χώρας και καμμιά φορά υπερβαίνουν τους 40 oC. Κατά τα τελευταία χρόνια η θερμοκρασία του αέρα ιδιαίτερα στα μεγάλα αστικά κέντρα έχει φθάσει και τους 45 oC.

Στην περιοχή που παρασκευάζεται ο Μπάτζος, όπως άλλωστε σε όλη την Ελλάδα, οι νεφοσκεπείς και ιδιαίτερα οι ανήλιες ημέρες είναι ελάχιστες. Ο μέσος ετήσιος αριθμός νεφοσκεπών ημερών κυμαίνεται μεταξύ 30 και 90. Η ηλιοφάνεια στον ελληνικό χώρο είναι γενικά μεγάλη. Ετσι η μέση ετήσια τιμή της είναι περίπου 2.300 ώρες (Χρονοπούλου-Σερελή, 1993).

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 (Polunin, 1980).

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 αυτός είναι εξαιρετικά μεγάλος. Στην Ευρώπη καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ όλων των κρατών και τη δεύτερη θέση μετά την Ιβηρική χερσόνησσο. 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) (Voliotis, 1987).

Ο ενδημισμός της χλωρίδας στη χώρα, ευνοήθηκε κυρίως σε απομονωμένους βιότοπους, όπως στη χερσόνησο του Αθω και τον Ολυμπο (Polunin, 1980).

Τα ελληνικά είδη είναι κυρίως νεοενδημισμοί, αλλά υπάρχουν και παλαιοενδημισμοί από την Τριτογενή Περίοδο που διατηρήθηκαν κυρίως σε βραχώδη μέρη λόγω περιορισμένου ανταγωνισμού. Χαρακτηριστικό παράδειγμα παλαιοενδημικής χλωρίδας είναι η οικογένεια Gesneriaceae (Voliotis, 1987).

Αλλα παραδείγματα φυτών της ενδημικής χλωρίδας περιλαμβάνουν οι οικογένειες Asteraceae, Cichoriaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae καθώς και τα γένη Centaurea, Dianthus, Silene, Campanula και Verbascum με περίπου 50 έως 100 είδη το καθένα.

Παρακάτω παρατίθενται μερικά ενδημικά είδη και οι περιοχές που φύονται.
Jankaea heldreichii, Paraskevia cesatiana, Petromarula pinnata, Wagenitzia lancifolia (Ολυμπος), Aubrieta erubescens, Anthemis sibthorpii, Helichrysum sibthorpii, Centaurea peucedanifolia, Achillea absinthoides, Viola athois (Αθως), Asperula muscosa, Campanula oreadum, Rhynchosinapis nivalis, Silene dionysii, Viola pseudograeca, Viola striis-notata, Festuca olympica, Pulsatilla montana subsp. olympica (Ολυμπος), Geranium humbertii, Viola brachyphylla (Βόρας), Sempervivum ballsii (Γράμμος, Σμόλικας), Viola vourinensis (Βουρίνος), Onobrychis aliacmonia (Αλιάκμωνας), Limosella tenella (Τύμφη), Viola ransii (Οσσα, Πήλιο), Verbascum pelium (Πήλιο), Aubrieta scyria, Scorzonera scyria (Σκύρος), Campanula scopelia, Papaver stipitatum (Σκόπελος).

Εκτός από τα παραπάνω στην ελληνική χλωρίδα περιλαμβάνονται και Βαλκανικοί ενδημίτες, όπως:
Delphinium balkanicum, Centaurea epirota, Centaurea grbavacensis, Campanula formanekiana, Trachelium jacquinii, Cephalaria ambrosioides, Alkanna pindicola, Melampyrum heracleoticum, Digitalis laevigata, Saxifraga stribrnyi, Viola aetolica, Viola delphinantha, Viola dukadjinica, Viola

orphanidis, Viola perinensis, Fritillaria gussichiae, Lonicera formanekiana, κ.ά.

Εκτός από τα τοπικά ενδημικά είδη στην ελληνική χλωρίδα περιλαμβάνονται και στοιχεία διάφορης προέλευσης, όπως βορειοευρωπαϊκά, ευρωσιβηρικά, ανατολικοασιατικά, δυτικά, νοτιοαφρικανικά και πολυζωνικά ή κοσμοπολίτικα (Voliotis, 1987).

Η χλωρίδα των βραχωδών περιοχών είναι ιδιαίτερα πλούσια σε σπάνια είδη. Τα απαντώμενα γένη είναι:
Cerastium, Silene, Dianthus, Onosma, Sempervirum, Sedum, Sarifraga, Potentilla, Linum, Hypericum, Asperula, Stachys, Verbascum, Romonda, Campanula, Trachelium, Staehelina, καθώς και άλλα γένη των οικογενειών Lamiaceae, Brassicaceae, Asteraceae, Cichoriaceae, κ.ά.

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.ά.
β) Αμμώδεις παραλίες: Pinus pinea, Polygonum maritimum, Glaucium flavum, Malcolmia flexuosa, Cakile maritima, Medicago marina, Euphorbia peplis, Tamarix spp., Eryngium maritimum, Eryngium creticum, Echinophora spinosa, Cionura erecta, Calystegia soldanella, Xanthium strumarium, Pancratium maritimum, κ.ά. (Polunin, 1980).

Στα αιγοπρόβατα τα πιό αρεστά νομευτικά είδη ανήκουν στα παρακάτω αυτοφυή αγροστώδη και ψυχανθή:
α) Ψυχανθή (Fabiaceae): Pisum, Vicia, Lathyrus, Medicago, Trifolium, Lotus, Ornithopus, Onobrychis, Astragalus, Ononis, Anthyllis κ.ά.
β) Αγροστώδη (Poaceae): Poa, Festuca, Phleum, Dactylis, Sorghum, Bromus, Agrostis, Cynodon, Hordeum, Avena, Aegilops, Koeleria κ.ά. (Βολιώτης, 1993).

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 ο Μπάτζος.

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοϊκανότητας αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Σημαντικό χαρακτηριστικό της χλωρίδας των ορεινών και ημιορεινών βοσκοτόπων της Ελλάδας είναι η απουσία από αυτή φυτοφαρμάκων, παρασιτοκτόνων, 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 αιγοπροβατοτροφίας 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 (Ε.Σ.Υ.Ε., 1991), 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 αιγοπροβάτων κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές και διατροφή τους κατά κύριο λόγο με βόσκηση, ζ) εφαρμογή του συστήματος της μετακίνησης των κοπαδιών των αιγοπροβάτων κατά τη θερμή περίοδο σε βοσκοτόπους ορεινών περιοχών (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

Η κατανομή του πληθυσμού των αρμεχθέντων προβάτων και κατσικιών ανά τύπο εκτροφής, στις περιοχές παρασκευής του Μπάτζος, έχει ως εξής:

Περιοχή	Σύνολο	Οικόσιτα	Κοπαδιάρικα	Νομαδικά
Α. Πρόβατα				
Δυτ. & Κ. Μακεδονία	867.846	17.206	840.840	9.800
Θεσσαλία	1.029.856	38.850	812.305	178.701
Β. Κατσίκια				
Δυτ. & Κ. Μακεδονία	524.472	49.910	451.137	23.425
Θεσσαλία	403.893	55.836	314.823	33.234

(Ε.Σ.Υ.Ε., 1991α)

Η κατανομή της παραγωγής του γάλακτος κατά περιοχές, έχει ως εξής:

Περιοχή	Πρόβειο (τόννοι)	Κατσικίσιο
Θεσσαλία	101.780	52.598
Οικόσιτα	5.049	12.149
Κοπαδιάρικα	80.299	36.830
Νομαδικά	16.432	3.619
Δυτ. & Κεντρ. Μακεδονία	86.252	67.252
Οικόσιτα	2.551	11.072
Κοπαδιάρικα	82.849	53.691
Νομαδικά	852	2.489

(Ε.Σ.Υ.Ε., 1991β)

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην Ελλάδα, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις 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 Kg 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 (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

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 φυλες, 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 ημι-οικόσιτη 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 (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

ΙΙΙ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

Ο Μπάτζος παρασκευάζεται από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγμα τους.

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

Προέλευση: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από τις παρακάτω περιοχές: Θεσσαλία, Δυτική και Κεντρική Μακεδονία.
Είδος γάλακτος: Αμιγές πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγμα τους.
Λοιπές προδιαγραφές: Το γάλα πρέπει 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) Το γάλα πρέπει να είναι πλήρες και να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται το αργότερο εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Απαγορεύεται στο γάλα της τυροκόμησης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Ε. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ο Μπάτζος είναι ένα παραδοσιακό ελληνικό ημίσκληρο τυρί. Δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη χώρα μας, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλές δεκαετίες.

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. Σύμφωνα 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 "... δια την λευκότητα και την του σώματος μαλακότητα ταύτης της προσηγορίας έτυχεν ..." (Διόδωρος ο Σικελός). Εξ άλλου ο Ομηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (Ι, 218-250) την παρασκευή τυριού από αιγοπρόβειο γάλα, από τον Κύκλωπα Πολύφημο (Σιδέρης, 1982).

Ο Ζυγούρης (1952) κάνει αναλυτική αναφορά στην τεχνολογία παρασκευής του Μπάτζου, γράφει δε χαρακτηριστικά ότι "ο τυρός ούτος ... κατασκευάζεται εν μεγαλυτέρα κλίμακι εις την Δ. Μακεδονίαν και κυρίως όταν πρόκειται να παρασκευασθή εκ του απομένοντος τυρογάλακτος μανούριον ... ή βούτυρον. Το χρησιμοποιοπούμενον γάλα είναι συνήθως αίγειον, αμιγές ή ανάμικτον μετά γάλακτος προβάτου όχι πλέον των 30% εάν πρόκειται να παρασκευασθή μανούριον. Εάν όμως το τυρόγαλα πρόκειται να χρησιμοποιηθή προς εξαγωγήν βουτύρου, κατασκευάζεται ο τυρός ούτος και εξ αμιγούς γάλακτος προβάτου."

Την τεχνολογία παρασκευής του Μπατζου περιγράφει επίσης ο Anifantakis (1991).

Με διατάξεις που θεσπίστηκαν σε εθνικό επίπεδο, για την κατοχύρωση και προστασία των διαφόρων παραδοσιακών μας προϊόντων, έχουν δημοσιευτεί λεπτομερείς προδιαγραφές για τον Μπάτζο, με στόχο τη διασφάλιση της ποιότητάς του και την προστασία των καταναλωτών από κακή πληροφόρηση (Γενικό Χημείο του Κράτους, 1988).

ΣΤ. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ι. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο Μπάτζος είναι ελληνικό παραδοσιακό τυρί, παρασκευαζόμενο από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγμα τους. Είναι αλμυρό ημίσκληρο έως σκληρό λευκό τυρί, που ωριμάζει και διατηρείται μέσα σε άλμη με μεταλλικά δοχεία. Εχει ευχάριστη υπόξινη, ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση και φέρει μεγάλο αριθμό μικρών οπών στη μάζα του. Καταναλίσκεται συνήθως ψημένο. Το πλούσιο σε λίπος τυρόγαλα του Μπάτζου με την προσθήκη κρέμας αποτελεί την πρώτη ύλη παρασκευής μανουριού.

Ο Μπάτζος παραδοσιακά παρασκευάζεται από νωπό ή παστεριωμένο γάλα του οποίου η πήξη γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία, 28-32 oC, προκειμένου να ληφθεί μαλακό πήγμα.

Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιείται παραδοσιακή πυτιά ή πυτιά του εμπορίου σε ποσότητα τέτοια ώστε να προκαλείται η πήξη σε 50 min περίπου. Αμέσως όταν διαπιστωθεί η δημιουργία τυροπήγματος τούτο διαιρείται σε πολύ μικρά τεμαχίδια και αφήνεται να κατακαθίσει στον πυθμένα του τυρολέβητα για 30 min. Στο διάστημα αυτό ολοκληρώνεται η πήξη του γάλακτος ενώ παράλληλα ελευθερώνεται στο τυρόγαλα λίπος.

Το διαιρεμένο σε μικρά τεμαχίδια τυρόπηγμα αναδεύεται για 15-20 min πολλές φορές αναθερμαίνεται έως τους 45 oC και στη συνέχεια αφήνεται να κατακαθίσει στον πυθμένα του τυρολέβητα ώστε να αποτελέσει συμπαγή μάζα, οπότε με κατάλληλο χειρισμό συγκεντρώνεται σε μία πλευρά του τυρολέβητα, τεμαχίζεται και τοποθετείται σε τυρόπανα για να στραγγίσει.

Την επομενη ημέρα το στραγγισμένο τυρόπηγμα κόβεται σε φέτες και αλατίζεται επιφανειακά με χονδρόκοκκο αλάτι. Μετά από πέντε περίπου ημέρες τοποθετείται σε μεταλλικά δοχεία με άλμη που περιέχει 10-12% αλάτι και μεταφέρεται για ωρίμανση σε ψυχρούς χώρους όπου παραμένει για τρείς τουλάχιστον μήνες.

Το τυρόγαλα που λαμβάνεται κατ'αυτόν τον τρόπο είναι πλούσιο σε λίπος, περιέχει τουλάχιστον 2,5%, και παραδοσιακά χρησιμοποιείται για την παρασκευή Μανουριού.

ΙΙ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο Μπάτζος λόγω του τρόπου παρασκευής του έχει χαμηλή λιποπεριεκτικότητα και στραγγίζει αρκετά ώστε τελικά αποκτά υφή ημίσκληρου τυριού. Ενδεικτικά παρατίθεται η χημική σύσταση και το pH δειγμάτων τυριού Μπάτζου, που προέκυψε από την ανάλυση δειγμάτων από την αγορά.

Υγρασία%	43,4
Λίπος%	19,6
Ολικές πρωτείνες%	23,2
Χλωριούχο νάτριο%	5,4
pH	4,8

(Anifantakis, 1991)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του Μπάτζου είναι:

Χημική σύσταση
Μεγίστη υγρασία: 45%
Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 25%
Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής
Απαραίτητα:
Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο
Προαιρετικά:
Χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 g ανά 100 Kg γάλακτος
Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών
Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών
Χαρακτηριστικά τυριού
Τύπος τυριού
Συνεκτικότητα: ημίσκληρο έως σκληρό τυρί
Σχήμα: ορθογώνιο παραλληλεπίπεδο συνήθως
Διαστάσεις: διάφορες
Βάρη: διάφορα
Επιδερμίδα: δεν έχει
Μάζα τυριού
Υφή: ημίσκληρη έως σκληρή
Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
Οπές: πολλές ακανόνιστες
Κατανομή: σε όλη τη μάζα του τυριού
Σχήμα: ακανόνιστο συνήθως στρογγυλό
Μέγεθος: φακής έως μπιζελιού συνήθως
Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Αλμυρό ημίσκληρο έως σκληρό τυρί, που ωριμάζει και διατηρείται μέσα σε άλμη σε μεταλλικά δοχεία. Εχει ευχάριστη, υπόξινη, ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση. Η παραγωγή του Μπάτζου γίνεται αποκλειστικά στις περιοχές: Θεσσαλία, Δυτική και Κεντρική Μακεδονία.

Ζ. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

α) "Μπάτζος" (BATZOS)
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 πέντε πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΠΑΤΖ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας (Παράδειγμα: ΜΠΑΤΖ-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 Μπάτζου. Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού Μπάτζος.

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 "Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου 36, τεύχος Α, 19/3/1993, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 355-358)

3. Υπουργική Απόφαση με αριθμό 313057/94 "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΜΠΑΤΖΟΣ (BATZOS)" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου , τεύχος Β, /1/1994, Εθνικό Τυπογραφείο

Θ. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Anifantakis, E.M. (1991) Greek Cheeses, a Tradition of Centuries, National Dairy Committee of Greece, σελ. 91-93

Βολιώτης, Δ. (1993) Προσωπική επικοινωνία

Γενικό Χημείο του Κράτους (1988) Εγκριση αντικατάστασης του άρθρου 83, Τυροκομικά Προϊόντα του Κώδικα Τροφίμων, ΦΕΚ 892, τ. Β, Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα, σελ. 8389-8403

Διόδωρος ο Σικελός, απόσπασμα Βιβλίου VI 6.1-7.2, Εθνικό Ιδρυμα Ερευνών, Αθήνα

Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος (Ε.Σ.Υ.Ε.) (1991) Ζωικό κεφάλαιο - Αποτελέσματα δειγματοληπτικών ερευνών των ετών 1985-1990, Αθήνα, σελ. 37 & 43

Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος (Ε.Σ.Υ.Ε.) (1991) Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Αθήνα, α) σελ. 80, β) σελ. 94-95

Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (1994) Υπουργική Απόφαση αρ. 313057, Αρ. ΦΕΚ τ. Β, Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα

National Dairy Committee of Greece (1984) Some facts about Greece's dairying, σελ. 4

Polunin, O. (1980) Flowers of Greece and the Balkans, Oxford University Press

Σιδέρης, Ζ. (1982) Ομήρου Οδύσσεια, (μετ.) σελ. 170-171, Οργανισμός Εκδόσεων Διδακτικών Βιβλίων, Αθήνα

Voliotis, D.T. (1987) Acta Bot. Croat. 46, σελ. 213-224.

Χατζημηνάογλου, Ι., Ζέρβας, Ν. & Βογιατζόγλου, Ι. (1985) Πρόβατα και αίγες στην Ελλάδα, Θεσσαλονίκη

Χρονοπούλου - Σερελή, Α. (1993) Μαθήματα Γεωργικής Μετεωρολογίας Βιοκλιματολογίας, Γεωργικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Υπουργείον Εθνικής Αμύνης Ελλάδος, Γενικόν Επιτελείον Αεροπορίας, Εθνική Μετεωρολογική Υπηρεσία, Διεύθυνσις Κλιματολογίας (1978) Κλιματικά στοιχεία του ελληνικού δικτύου, Αθήνα

Ζυγούρης, Ν.Π. (1952) Η Βιομηχανία του Γάλακτος, Υπουργείον Γεωργίας, Εν Αθήναις, σελ. 427-428

0447

Fromage AOP BATZOS

