ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΑΘΗΝΑ, 1994

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ: Σύλογος Τυροκόμων Ν. Ρεθύμνης Κρήτης

ΕΔΡΑ: Ρέθυμνο

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Κρανα Μυλοποταμου

ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 0834 - 61401 - 61176

FAX: –

ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ: Σύλογος

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΛΩΝ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ: 29

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ: Πολυμελές - Πρωτοδικείο - Ρεθύμνης.
Αρ. Απόφ 31/652/ΠΕ/26/91
Αρ. Μητρ 420

Επισυνάπτονται: α) Καταστατικό αιτούντος
β) Κατάσταση τυροκομείων που παράγουν Ξινομυζήθρα Κρήτης

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ ΝΟΜΟΥ ΡΕΘΥΜΝΗΣ
ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ 1990

Πρόεδρος Δ.Σ
Κ/άδος Κωνν/νος

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

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Ξινομυζήθρα Κρήτης

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Τυρί

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ: Κρήτη

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 η Ξινομυζήθρα Κρήτης, οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Για την παρασκευή της Ξινομυζήθρας Κρήτης, 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

Η Ξινομυζήθρα Κρήτης είναι τυρί τυρογάλακτος που παρασκευάζεται παραδοσιακά από τυρόγαλα προερχόμενο από τυροκόμηση Γραβιέρας ή Κεφαλοτυριού Κρήτης στο οποίο προστίθεται γάλα πρόβειο, κατσικίσιο ή μίγμα τους.

Η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας στην Κρήτη, αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα, και η από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι σήμερα ανάδειξή της σε κυρίαρχο μορφή γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας, ήταν αποτέλεσμα των ιδιαίτερων γεωφυσικών και κλιματολογικών συνθηκών της χώρας. Το μεγάλο ποσοστό των ορεινών εκτάσεων και οι ξηροθερμικές συνθήκες του κλίματος απετέλεσαν τους κύριους και καθοριστικούς παράγοντες. Σαν αποτέλεσμα ήταν η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις δύσκολες αυτές συνθήκες. Οι φυλές αυτές, προσαρμοσμένες στις φυσικές συνθήκες και αξιοποιώντας βοσκοτόπους με εκπληκτική ποικιλία χλωρίδας, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης, χαρακτηρίζονται για τη χαμηλή γαλακτοπαραγωγή τους αλλά και για το γάλα ιδιαίτερα πλούσιας χημικής σύστασης και εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων. Αυτή η ποιότητα του αιγοπροβείου γάλακτος συνδυασμένη με την εμπειρία των τυροκόμων έχει σαν καρπούς μια σειρά εκλεκτών τυριών, μεταξύ των οποίων ιδιαίτερη θέση καταλαμβάνει η Ξινομυζήθρα Κρήτης.

Ι. ΦΥΣΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

Η Κρήτη βρίσκεται στο μέσον της Μεσογείου και είναι το μεγαλύτερο από τα νησιά της Ελλάδας. Εχει μήκος 256 Km και πλάτος μεταξύ 11 και 56 Km. Η συνολική έκτασή της είναι περίπου 8.700 Km^2.

Η Κρήτη αποτελεί τμήμα μιας βραχώδους έκτασης που εκτεινόταν από την Πελοπόννησο μέχρι τη Ν.Δ. Τουρκία κατά την πρώτη περίοδο του καινοζωικού αιώνα. Σήμερα η Κρήτη μαζί με τα νησιά Κήθυρα, Αντικύθηρα, Κάσο, Κάρπαθο και Ρόδο, είναι ότι έχει παραμείνει πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας μετά από σύνθετες τεκτονικές διεργασίες. Τα όρη του νησιού δείχνουν μία σύνθετη γεωλογική δομή. Κυρίως είναι ασβεστολιθικά ή δολομίτες (Υπουργείο Γεωργίας, 1993).

α) 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.

Το κλίμα της Κρήτης είναι τυπικά Μεσογειακό. Οπως συμβαίνει σε όλες τις μεσογειακές περιοχές 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. Ετσι στον ομβρομετρικό χάρτη της UNESCO εμφανίζεται ένα δευτερεύον μέγιστο για την Ελλάδα στα όρη της δυτικής Κρήτης (1.000 mm).

Οπως είναι γνωστό η μεσογειακή ζώνη χαρακτηρίζεται από μία βροχερή περίοδο κατά την ψυχρή και μία ξηρή περίοδο κατά την θερμή εποχή του έτους. Γενικά η άνομβρη περίοδος στη Μεσόγειο μειώνεται από νότο προς βορρά ενώ ο μεσογειακός χαρακτήρας γίνεται βαθμηδόν εντονώτερος από δυσμάς προς ανατολάς.

Κατά την ξηρή περίοδο το παρατηρούμενο ύψος βροχής στους περισσότερους τόπους είναι ελάχιστο και η κατανομή του δεν είναι πολλές φορές ομαλή με αποτέλεσμα να παρατηρούνται έτη κατά τα οποία περίοδος 4-5 συνεχών μηνών είναι άνομβρη ή με ασήμαντο ποσόν ομβρίου ύδατος. Στην Κρήτη τα καλοκαίρια είναι θερμά και άνυδρα με ελάχιστες ή και καθόλου βροχές από Μάϊο έως Οκτώβριο, ενώ οι πιό βροχεροί μήνες είναι οι Δεκέμβριος και Ιανουάριος (Χρονοπούλου-Σερελή, 1993).

Η γειτνίαση των σχετικά ψηλών οροσειρών με τη θάλασσα προκαλεί τοπικές διαφοροποιήσεις στο κλίμα. Αν και οι χιονοπτώσεις είναι άγνωστες στα πεδινά, στα ορεινά είναι συνήθεις και το χιόνι παραμένει στις κορυφές μέχρι το τέλος Μαίου ή και αργότερα. Οι δυνατοί άνεμοι είναι συνηθισμένο φαινόμενο. Στις καλοκαιρινές ομίχλες οφείλεται η ψηλή υγρασία των βορείων πλευρών. Ενώ σε τοπικό επίπεδο μπορεί να

έχουμε κατά διαστήματα καταιγίδες, στα όρη τα επιφανειακά ύδατα εξαφανίζονται σχεδόν αμέσως λόγω του πορώδους των βράχων στα υπόγεια συστήματα αποστράγγισης (Υπουργείο Γεωργίας, 1993).

Στην Κρήτη 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 κυμαίνεται μεταξύ 2.300 και 3.100 ωρών (Χρονοπούλου-Σερελή, 1993).

Μετεωρολογικά στοιχεία, όπως μέση ετήσια σχετική υγρασία και θερμοκρασία, μέσος ετήσιος αριθμός ημερών βροχόπτωσης και ωρών ηλιοφάνειας (έτη παρατηρήσεων 1930-1975) για χαρακτηριστικές περιοχές της Κρήτης παρουσιάζονται παρακάτω:

Μετεωρολικός σταθμός	Μέση ετήσια σχετική υγρασία	Μέση ετήσια θερμοκρασία	Ημέρες βροχόπτωσης	Ωρες ηλιοφάνειας
Ανώγεια	64	15,2	108,7	-
Ηράκλειο	65	19,0	94,0	2838,3
Ιεράπετρα	68	20,1	72,5	3101,5
Ρέθυμνο	65	19,6	85,9	2693,9
Σητεία	68	19,4	72,0	2804,5
Σούδα	65	18,1	101,2	2789,6
Τζερμιαδω	75	12,9	92,2	-
Χανιά	66	18,9	105,2	2828,9

(Υπουργείο Εθνικής Αμύνης, 1978)

β) Εδαφος

Το μεγαλύτερο μέρος της επιφάνειας της Κρήτης κατατάσσεται στις ορεινές εκτάσεις. Παρουσιάζει δηλαδή, έντονη κλίση και μειωμένη δενδρώδη βλάστηση. Η διαμόρφωση του εδάφους σε συνδυασμό με τις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, επιτρέπουν τη δημιουργία βοσκοτόπων των οποίων η βλάστηση χρησιμοποιείται για τη διατροφή των αιγοπροβάτων. Οι βοσκότοποι καταλαμβάνουν ορεινές και λοφώδεις εκτάσεις, οι οποίες δεν μπορούν να καλλιεργηθούν ή δεν συμφέρει η καλλιέργειά τους εξ αιτίας του φτωχού εδάφους τους.

Οι βοσκότοποι καταλαμβάνουν έκταση 4.181.400 στρεμμάτων επί του συνόλου των 8.189.100 στρεμμάτων της συνολικής έκτασης, δηλαδή το 51,06% της έκτασης του νησιού. Αν στους βοσκότοπους συμπεριληφθούν και τα δάση, η έκταση των βοσκοτόπων ανέρχεται στα 4.527.700 στρέμματα, δηλαδή στο 55,3% της συνολικής έκτασης του νησιού (Υπουργείο Γεωργίας, 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. Η γειτνίαση με την αρχέγονη χλωρίδα της Μ. Ασίας και της περιοχής του Πόντου, οδήγησε στην ιδιαίτερη μη Ευρωπαϊκή εικόνα της Βαλκανικής χλωρίδας (Polunin, 1980).

Η αυτοφυής χλωρίδα της Κρήτης αποτελούσε από τους αρχαίους ακόμη χρόνους, αντικείμενο μελέτης πολλών Ελλήνων και ξένων επιστημόνων. Η χλωρίδα της Κρήτης περιλαμβάνει 1.600 περίπου είδη αγρίων σπερματοφύτων. Το νησί είναι φημισμένο για το μεγάλο αριθμό ενδημικών φυτών και παρουσιάζει μεγαλύτερη συγγένεια με την Ασία παρά με την Ευρώπη. Οι περισσότεροι ενδημίτες είναι αρχέγονα είδη που κάποτε βρίσκονταν σε μεγαλύτερη διασπορά και που απομονώθηκαν και διεσώθηκαν στην Κρήτη μετά τον κατακλυσμό της Μεσογείου. Σαν παράδειγμα αναφέρεται η Petromarula pinnata, είδος το οποίο δεν έχει κανένα άλλο συγγενές στον κόσμο. Ουσιαστική συμβολή στη διατήρηση της αρχέγονης ενδημικής χλωρίδας έχουν τα φαράγγια και οι απόκρημνοι βράχοι των ασβεστολιθικών βουνών, καθώς και οι βουνοκορφές.

Αξιο περιέργειας είναι το γεγονός ότι παρά τη μακρά απομόνωση του νησιού (πάνω από 5,5 εκατομύρια χρόνια) είναι σχετικά λίγα τα νεοενδημικά είδη που αναπτύχθηκαν επί τόπου και φαίνεται ότι η Κρητική χλωρίδα βρίσκεται εξελικτικά σε ηρεμία.

Στην Κρήτη έχουν καταγραφεί 131 ενδημικά είδη, που δεν συναντώνται πουθενά αλλού στον κόσμο, ενώ 201 είδη που φύονται στο νησί είναι αποκλειστικοί ενδημίτες των Βαλκανίων (Polunin, 1980).

Σαν αποτέλεσμα των ξηροθερμικών συνθηκών του κλίματος πολλά φυτά δείχνουν διακεκριμένα ξηρομορφικά χαρακτηριστικά, όπως μικρά δερματώδη φύλλα, τρίχες, κηρώδεις επιφάνειες, αρωματικά έλαια, αγκάθια καθώς και όργανα αποταμιευτικά, αδρανή το καλοκαίρι, όπως βολβούς, κόνδυλους και ριζώματα.

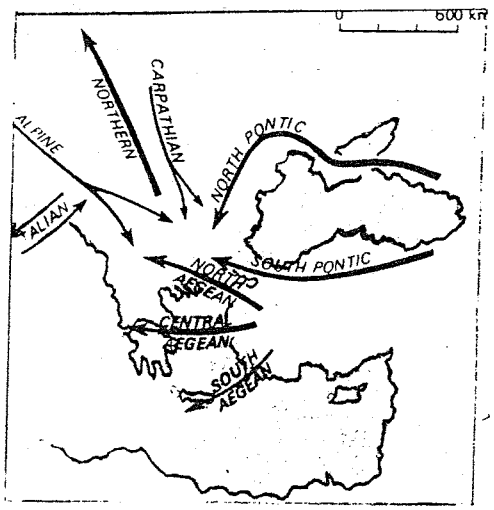
Στους λόφους και τις κοιλάδες που κάποτε ήταν καλυμένες από δάση, σήμερα επικρατεί η φρυγανώδης βλάστηση. Στα φρύγανα περιλαμβάνονται ανθεκτικοί στην ξηρασία χαμηλοί θάμνοι, συχνά αρωματικοί, με μικρά ακανθώδη ή δερματώδη φύλλα. Παρακάτω αναφέρουμε ενδημίτες της κατηγορίας αυτής:
Ebenus cretica, Teucrium alpestre, Phlomis lanata, Origanum microphyllum,, Verbascum spinosum, Senecio gnaphalodes, κ.ά.

Μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζει η ποώδης χλωρίδα φρυγανοτόπων που είναι συχνή στην Κρήτη και περιλαμβάνει αρκετά ενδημικά είδη:
Silena cretica, Anemone hortensis, Anemone coronaria, Tetragonolobus purpureus, Euphorbia characias, Polygala venulosa, Cyclamen creticum, Alkanna tinctoria, Salvia pomifera, Verbascum macrurum, Bellardia trixago, Acanthus spinosus, Pallenis spinosa, Echinops spinosissimus, Centaurea idaea, Centaurea raphanina, Tragopogon porrifolius

subsp. australis, Asphodelus aestivus, Asphodeline lutea, Urginea maritima, Muscari comosum, Romulea bulbocodium, Gynandiris sisyrinchium, Arum creticum, Dracunculus vulgaris, κ.ά.

Λιγότερο συχνά απαντούν τα παρακάτω ενδημικά είδη φρυγάνων:
Aristolochia cretica, Nigella doerfleri, Nigella stricta, Ranunculus cupreus, Paeonia clusii, Onosma erecta, Senecio gnaphalodes, Fritillaria messanensis, Tulipa cretica, Hermodactylus tuberosus, κ.ά. (Polunin, 1980)

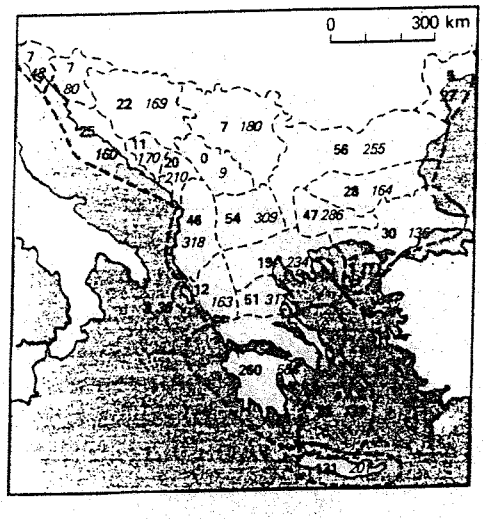
Στα αιγοπρόβατα τα πιό αρεστά νομευτικά είδη ανήκουν στα παρακάτω αυτοφυή αγροστώδη και ψυχανθή:
α) Ψυχανθή (Fabiaceae): Pisum, Vicia, Lathyrus, Medicago, Trifolium, Lotus, Ornithopus, Onobrychis, Astragalus, Ononis, Anthyllis, Ebenus, κ.ά.
β) Αγροστώδη (Poaceae): Poa, Festuca, Phleum, Dactylis, Sorghum,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



Χάρτης 1. Οι κύριες οδοί μετανάστευσης της χλωρίδας. (Polunin, 1980)



Χάρτης 2. Βοτανικές περιοχές και αριθμός των ειδών που είναι γνωστά σε κάθε περιοχή (Polunin, 1980)



Χάρτης 3.
Εντονοι χαρακτήρες:
Αριθμός ενδημικών ειδών σε κάθε βοτανική περιοχή
Λεπτοί χαρακτήρες:
Αριθμός Βαλκανικών ενδημικών ειδών σε κάθε βοτανική περιοχή.
(Polunin, 1980)

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

Είναι γνωστό ότι το είδος και ο τύπος των εκτρεφόμενων ζώων, καθώς και το επίπεδο αναπτύξεως της κτηνοτροφίας μίας περιοχής εξαρτάται στενά από τις γεωφυσικές και οικονομικές συνθήκες που επικρατούν σε αυτήν. Το μεγαλύτερο μέρος της επιφάνειας της Κρήτης είναι ορεινές και ημιορεινές εκτάσεις, συνήθως με έντονη κλίση και συχνά μειωμένη ή τέλεια έλλειψη δενδρώδους βλάστησης. Ταυτόχρονα, οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, ευνοούν τη φυσική βλάστηση κατά ορισμένες μόνο περιόδους του έτους, που είναι μικρής σχετικά διάρκειας. Τέλος, ακόμη και σήμερα υψηλό ποσοστό του πληθυσμού ασχολείται με την πρωτογενή παραγωγή, έτσι ο γεωργικός κλήρος παραμένει μικρός.

Κάτω από τις παραπάνω συνθήκες τα μόνο παραγωγικά ζώα που μπορούσαν να εκτραφούν ήταν τα μικρά μηρυκαστικά. Η εκτροφή προβάτων και κατσικιών αποτελούσε παραδοσιακά και συνεχίζει να αποτελεί την κύρια, αν όχι την μοναδική απασχόληση των κτηνοτρόφων του νησιού. Στην Κρήτη δεν υπάρχει βοοτροφική παράδοση, λόγω της έλλειψης πλούσιων φυσικών λιβαδιών. Η έλλειψη παραγωγής αρκετών και φτηνών χονδροειδών ζωοτροφών, αποτέλεσμα της γεωγραφικής θέσης της Κρήτης και της ποιότητας του εδάφους της, είχε ως συνέπεια να είναι η Κρήτη αποκλειστικά αιγοπροβατοτροφική περιοχή.

Η διατροφή των προβάτων και των αιγών στηρίζεται αποκλειστικά σχεδόν στη βλάστηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοϊκανότητας αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Σημαντικό χαρακτηριστικό της χλωρίδας των ορεινών και ημιορεινών βοσκοτόπων της Κρήτης είναι η απουσία από αυτή φυτοφαρμάκων, παρασιτοκτόνων, ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων και άλλων 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 απουσίας τέτοιων ουσιών στο περιβάλλον και στη χλωρίδα από την οποία διατρέφονται σχεδόν αποκλειστικά στις ορεινές και στις ημιορεινές περιοχές της Κρήτης 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 εφαρμοζόμενα συστήματα εκτροφής στην Κρήτη συνήθως είναι εκτατικού τύπου και η υπερφόρτωση των βοσκοτόπων συνηθισμένη. Στις δύσκολες αυτές συνθήκες αναπτύχθηκε μία τοπική φυλή προβάτου, το Σφακιανό, που είναι λιτοδίαιτο, πολύ ανθεκτικό και προσαρμοσμένο στις τοπικές συνθήκες. Ανάλογες ιδιότητες χαρακτηρίζουν και τη ντόπια κατσίκα.

Βασικά χαρακτηριστικά της αιγοπροβατοτροφίας είναι ο μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και μικρός αριθμός ζώων ανά εκμετάλλευση, οι αβελτίωτες φυλές αιγοπροβάτων, με καλή προσαρμογή στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, αλλά με μικρές αποδόσεις σε γάλα, η εκτροφή των αιγοπροβάτων κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές και διατροφή τους κατά κύριο λόγο με βόσκηση και η μετακίνηση των κοπαδιών

κατά τη θερμή περίοδο σε βοσκοτόπους ορεινών περιοχών (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

Στην Κρήτη η εκτροφή των αιγοπροβάτων έχει ως κύριο σκοπό την παραγωγή γάλακτος. Τα έσοδα από την πώληση του γάλακτος αντιπροσωπεύουν το 60-65% των ακαθαρίστων εσόδων των κτηνοτρόφων. Υπάρχουν συνολικά 22.618 προβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις με συνολικό αριθμό 1.293.799 εκτρεφόμενων προβάτων, ποσοστό 12,8% του συνολικού δυναμικού προβάτων της χώρας. Οι αιγοτροφικές εκμεταλλεύσεις ανέρχονται στις 29.594 με 505.558 εκτρεφόμενες αίγες, ποσοστό 8,6% επί του συνόλου των αιγών της χώρας. Παράγονται 53.096 τόνοι πρόβειου γάλακτος και 44.846 τόνοι κατσικίσιου (Ε.Σ.Υ.Ε., 1991). Το αιγοπρόβειο γάλα χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή των περίφημων τυριών Κρήτης. Περισσότερο από 80% της παραγόμενης ποσότητας γάλακτος χρησιμοποιείται για την παρασκευή τυριών και ένα ποσοστό μικρότερο από 20% για την παρασκευή γιαούρτης ή καταναλίσκεται νωπό (Υπουργείο Γεωργίας, 1993).

Τα πρόβατα και τα κατσίκια που αρμέχτηκαν, κατά νομό έχουν ως εξής (Ε.Σ.Υ.Ε., 1991):

α) Πρόβατα

Νομός	Σύνολο	Οικόσιτα	Κοπαδιάρικα	Νομαδικά
Χανίων	210.625	62.739	130.778	17.108
Ρεθύμνης	188.010	42.571	133.749	11.690
Ηρακλείου	227.749	27.682	165.422	34.645
Λασιθίου	65.861	5.446	47.810	12.605
Σύνολο	692.245	138.438	477.759	76.048
Ποσοστό %	-	20,0	69,0	11,0

β) Κατσίκια

Νομός	Σύνολο	Οικόσιτα	Κοπαδιάρικα	Νομαδικά
Χανίων	61.567	33.237	24.580	3.750
Ρεθύμνης	49.449	24.453	22.228	2.768
Ηρακλείου	111.815	49.244	50.796	11.775
Λασιθίου	58.537	19.956	32.816	5.765
Σύνολο	281.368	126.890	130.420	24.058
Ποσοστό %	-	45,1	46,4	8,5

Η παραγωγή πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος, κατά νομό, έχει ως εξής (Ε.Σ.Υ.Ε., 1991):

α) Πρόβειο γάλα

Νομός	Σύνολο	Οικόσιτα	Κοπαδιάρικα	Νομαδικά
Χανίων	16.170	6.162	8.854	1.154
Ρεθύμνης	17.081	5.108	11.050	923
Ηρακλείου	14.277	2.428	10.194	1.655
Λασιθίου	5.568	594	3.991	983
Σύνολο	53.096	14.292	34.089	4.715
Ποσοστό %	-	26,9	64,2	8,9

β) Κατσικίσιο γάλα

Νομός	Σύνολο	Οικόσιτα	Κοπαδιάρικα	Νομαδικά
Χανίων	9.249	6.731	2.189	329
Ρεθύμνης	8.324	5.446	2.585	293
Ηρακλείου	17.136	10.753	5.261	1.122
Λασιθίου	10.137	5.959	3.571	607
Σύνολο	44.846	28.889	13.606	2.351
Ποσοστό %	-	64,4	30,3	5,3

Στην Κρήτη, σαν αποτέλεσμα των γεωφυσικών και κλιματολογικών συνθηκών έχει αναπτυχθεί μία ιδιαίτερη φύλη, η φυλή των Σφακίων, που προέρχεται από τη φυλή ZacKel (Ovis Aries L.). Το Σφακιανό προβάτο, χαρακτηριστικό δείγμα προβάτου ορεινού τύπου, παρουσιάζει αυξημένο ενδιαφέρον. Το πρόβατο αυτό εκτρέφεται σε όλη την Κρήτη, αναπτύχθηκε όμως κυρίως στο δυτικό τμήμα της. Παρουσιάζει λευκό χρωματισμό και ορισμένες φορές εμφανίζονται κηλίδες γύρω από τα μάτια και στα πόδια. Η εμπορεύσιμη γαλακτοπαραγωγή είναι μικρή 70-85 Kg και ο συντελεστής πολυδυμίας 1,2-1,3 (Χατζημηνάογλου & συν., 1985). Παραλλαγές της φυλής των Σφακίων έχουν δημιουργηθεί στις περιοχές της Σητείας και του Ψηλορείτη, εξ αιτίας των εδαφοκλιματικών συνθηκών των περιοχών αυτών. Η φυλή των Σφακίων και οι παραλλαγές της είναι καλά προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της Κρήτης και αξιοποιούν τις ορεινές περιοχές του νησιού.

Σε ότι αφορά τις κατσίκες, η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού, περίπου 80%, είναι ντόπιες φυλές του τύπου capra prisca, το 14% περίπου βελτιωμένα ζώα που έχουν διασταυρωθεί με διάφορες ξένες φυλές, ενώ 6% περίπου ανήκει στη φυλή Saanen. Η ντόπια κατσίκα, το γάλα της οποίας χρησιμοποιείται στην τυροκόμηση, εμφανίζει μεγάλη 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 για τα ζώα ορεινών περιοχών και 120-150 για τα ζώα πεδινών περιοχών. Το εφαρμοζόμενο σύστημα εκτροφής είναι εκτατικό κυρίως και σε ένα μικρό ποσοστό ημιεντατικό. 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, των οποίων όμως το γάλα χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για αυτοκατανάλωση (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

III. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

Η Ξινομυζήθρα Κρήτης παρασκευάζεται παραδοσιακά από τυρόγαλα προερχόμενο από τυροκόμηση Γραβιέρας ή Κεφαλοτυριού Κρήτης στο οποίο προστίθεται γάλα πρόβειο, κατσικίσιο ή μίγμα τους.

Το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα διαφέρουν σημαντικά από το αγελαδινό, τόσο στη χημική σύσταση όσο και στις τυροκομικές ιδιότητες. Η διαφοροποίηση αυτή γίνεται ακόμη εντονότερη στην περίπτωση των εγχώριων μη βελτιωμένων και με χαμηλές αποδόσεις φυλών που εκτρέφονται στην Κρήτη, οι οποίες λόγω των ιδιότυπων συνθηκών του κλίματος, του γεωφυσικού profile και της χλωρίδας, χαρακτηρίζονται από παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα αυξημένα στερεά συστατικά και πλούσιο άρωμα.

Γενικά, το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα χαρακτηρίζονται σε σχέση με το αγελαδινό, από αυξημένη περιεκτικότητα σε πρωτείνη, λίπος και ξηρά ουσία, γεγονός που επηρεάζει την απόδοση και τις ιδιότητες του τυριού. Ενδεικτικά δίδεται στη συνέχεια η σύσταση δειγμάτων πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος.

Είδος γάλακτος	Λίπος%	Ολικές πρωτείνες%	Καζείνη%	Λακτόζη%	Τέφρα%	Ξηρά ουσία%
Πρόβειο	7,70	5,96	4,67	4,74	0,92	19,36
Κατσικίσιο	5,33	3,74	2,89	4,55	0,83	14,22

(Anifantakis et al., 1980, Anifantakis & Kandarakis, 1980, Simos et al., 1981, Γεωργικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)

Εκτός όμως, από τις ποσοτικές διαφορές υπάρχουν και ποιοτικές, μεταξύ των ειδών γάλακτος, που επηρεάζουν την απόδοση σε τυρί αλλά και τις μηχανικές, τις φυσικοχημικές και τις οργανοληπτικές ιδιότητες του Ανθότυρου Κρήτης. Οι σημαντικότερες διαφορές είναι οι εξής:

α) Στο πρόβειο και στο κατσικίσιο γάλα δεν υπάρχουν καροτένια, με αποτέλεσμα το πήγμα που παράγεται από αυτά να έχει λευκό χρώμα, σε αντίθεση με το πήγμα που παράγεται από αγελαδινό γάλα, το οποίο έχει κιτρινωπό.

β) Το λίπος του γάλακτος αποτελεί πηγή συστατικών που συμβάλλουν σημαντικά στη διαμόρφωση του αρώματος και της γεύσης του ώριμου τυριού. Η συμμετοχή λιπαρών οξέων μικρού μοριακού βάρους στη δομή του λίπους του γάλακτος επηρεάζει το τελικό άρωμα του τυριού.

γ) Και στα κλάσματα των καζεϊνών υπάρχουν διαφορές, ποσοστικές και ποιοτικές στα τρία είδη γάλακτος, με συνέπεια και τα προϊόντα υδρόλυσής τους να διαφέρουν. Τα τελευταία όμως, μαζί με τα ελεύθερα λιπαρά οξέα είναι εκείνα που κατά κύριο λόγο διαμορφώνουν τα γευστικά χαρακτηριστικά του τυριού.

δ) Ενδιαφέρον παρουσιάζει η διαφορετική ηλεκτροφορητική κινητικότητα της as1-καζεΐνης των τριών ειδών γάλακτος, ιδιότητα που επιτρέπει την ανίχνευση τυχόν νοθείας του ενός με τα άλλα.

Οι προδιαγραφές που πρέπει να καλύπτει το γάλα και το τυρόγαλα, για να είναι δυνατή η χρησιμοποίησή τους για την παρασκευή Ξινομυζήθρας Κρήτης είναι οι εξής:

Προέλευση: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από τους νομούς Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Είδος γάλακτος: Αμιγές πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου.

Λοιπές προδιαγραφές: α) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών εκτρεφόμενων παραδοσιακά με εκτατικό ή ημιεκτατικό σύστημα και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού. Η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Το γάλα πρέπει να είναι πλήρες και να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Στος προς τυροκόμηση γάλα και τυρόγαλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Ε. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η Ξινομυζήθρα Κρήτης είναι ένα από τα πιό γνωστά τυριά της Κρήτης. Παρασκευάζεται επί δεκαετίες, κατά τη διάρκεια των οποίων εξελίχθηκε η τεχνολογία της στη σημερινή μορφή της. Η Ξινομυζήθρα Κρήτης οφείλει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της στην πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία παρασκευής. Χρησιμοποιείται τυρόγαλα που προέρχεται από τυροκόμηση Γραβιέρας και Κεφαλοτυριού Κρήτης στο οποίο προστίθεται γάλα αμιγές πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου. Η τεχνολογία παρασκευής του τυριού εξελίχθηκε στη σημερινή της κατάσταση από τους τυροκόμους του νησιού και έχει προσαρμοστεί στις τοπικές συνθήκες. Λόγω της εξαιρετικής της ποιότητας η φήμη της Ξινομυζήθρας Κρήτης έχει ξεπεράσει τα σύνορα του νησιού. Στην Κρήτη αποτελεί προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση.

Η αιγοπροβατοτροφία απετέλεσε για την Κρήτη από πολύ νωρίς την κυρίαρχη αν όχι αποκλειστική μορφή γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας. Η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας στην Κρήτη, αλλά και στην Ελλάδα γενικότερα, αποδίδεται στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες για την ανάπτυξη της αγελαδοτροφίας. Αναφορές που πιστοποιούν τη σημασία της εκτροφής προβάτων και αιγών υπάρχουν πάμπολλες από παλαιοτάτων χρόνων.

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). Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή γιατί ο Δίας, τράφηκε με το γάλα της ιερής κατσίκας Αμάλθειας, σε σπηλιά του όρους Ιδη στην Κρήτη, όπου τον είχε κρύψει η μητέρα του για να μην τον σκοτώσει ο πατέρας του ο Κρόνος. Εξ άλλου ο Ομηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (Ι, 218-250) την παρασκευή τυριού από αιγοπρόβειο γάλα (Σιδέρης, 1982).

Αναφορές στη συμμετοχή του τυριού στο διαιτολόγιο των αρχαίων Ελλήνων, συναντώνται σε πολλά κείμενα. Χαρακτηριστική είναι η αναφορά του Αθήναιου στους Δειπνοσοφιστές:

"... τους δε λεπτούς των τυρών και πλατείς Κρήτες θηλείας καλούσιν ...", XIV.658.

Ανάλογες αναφορές σε αρχαία κείμενα συναντάμε και για το τυρόγαλα:

"... εψηθέντα δε δις ή τρις αποτίθεται την δριμύτητα, λεπτύνει δε ομοίως τυρόγαλα, σύκα ρύπτει ..."

"... τυρόγαλα μετά μέλιτος καλλίστου ολίγου ..."

"... το τυρόγαλα χρήσιμόν εστιν εις λεπτήν ουσίαν και δίαιταν ...".

Μεταγενέστερα και κατά τη Βυζαντινή περίοδο, γίνονται οι πρώτες αναφορές σε τυριά τυρογάλακτος, και κυρίως τη μυζήθρα και τον ανθότυρο.

Ο Θεόδωρος Πτωχοπρόδρομος αναφέρει σε στίχους του (Βιβλ. Β' στ. 198) τα ακόλουθα (Ζυγούρης, 1952):

"... Αυγά καν δέκα τέσσερα και κρητικόν τυρίτζιν
αθότυρα καν τέσσαρα και βλάχικον ολίγον ...".

Ο Φ. Κουκουλές (1952) σχολιάζει: " ... Η μνεία έπειτα του αποτύρου μας δίδει να εννοήσωμεν, ότι τότε κατεσκεύαζον και την μυζήθραν (ζύμη-ζυμήθρα-μυζήθρα), περί ής άλλως τε έχομεν και ωρισμένας μαρτυρίας και ήν υποδηλοί και το μνημονευόμενον τυρομύζηθρον ...".

Σε διατιμήσεις επί της τουρκοκρατίας γίνεται επίσης αναφορά σε τυρί "μυζήθρα" (Γκίνης, 1966, Βασδραβέλλης, 1952).

Το 1815 αναφέρονται οι "... μισίθραι, τυρία πρώτον, ως φαίνεται, γινόμενα εις τον Μισθράν (την παλαιάν Σπάρτην) ... τυρία στρογγύλα, ... παχύτατα λευκοπελιδνά έσωθεν, και χωρίς τρύπας. Αυτά είναι τα εξαίρετα και καλήτερα ..." (Παπαδόπουλος, 1815).

Το 1870 στην έκθεση των Ολυμπίων αναφέρεται η βράβευση μεταξύ των άλλων τυροκομικών προϊόντων και "μυζήθρας".

Ο Λιάμπεης (1899) αναφέρει τη μυζήθρα ως δευτερεύον προϊόν της τυροκόμησης Κεφαλοτυριού, που "... πωλείται εν νωπή καταστάσει και αντιπροσωπεύει μέγα μέρος των χρημάτων των καταβληθέντων δια την αγοράν του γάλακτος ...".

Ο Δημητριάδης, το 1900, αναφέρει μεταξύ άλλων:"... Εαν εκθέσωμεν (τον ορόν) εις θερμοκρασίαν βρασμού πήζει το τελευταίον υπόλλειμα της διαλυτής τυρίνης (το λεύκωμα), όπερ ανέρχεται εις την επιφάνειας ως αφρός περικλείων και μέρος του περιεχομένου βουτύρου. Ο αφρός ούτος συλλεγόμενος αποτελεί τη λεγομένη μυζήθραν ...", ενώ το 1903 κάνει αναλυτική αναφορά στην παρασκευή της μυζήθρας.

Ο Πολυχρονίδης (1912) περιγράφει αναλυτικά την παρασκευή μυζήθρας, λέγοντας ότι "... ιδίως εις τας νήσους, το εκεί παραγόμενο γάλα δίδει εκτάκτους μυζήθρας ...η μυζήθρα θέλει είναι παχυτάτη και εύγευστος ...".

Την τεχνολογία παρασκευής μυζήθρας περιγράφουν αναλυτικά επίσης οι Τζουλιάδης (1936), Ζυγούρης (1952, 1956) κ.ά.

Ο Ζυγούρης (1952) σχολιάζοντας τους στίχους του Πτωχοπρόδρομου που αναφέρθηκαν παραπάνω λέγει ότι "... γίνεται μνεία και περί αθοτύρων, ως ονομάζονται και σήμερον εν Κρήτη αι ξηραί μυζήθραι εις κεφάλια ... Οι ονομαστοί κρητικοί ανθότυροι ... κατασκευάζονται εκ του τυρογάλακτος (ορού) όπερ απομένει μετά την κατασκευήν των κεφαλοτυρίων ...".

Με διατάξεις που θεσπίσθηκαν σε εθνικό επίπεδο, για την κατοχύρωση και προστασία των διαφόρων παραδοσιακών μας προϊόντων, έχουν δημοσιευτεί λεπτομερείς προδιαγραφές για την Ξινομυζήθρα Κρήτης προκειμένου να διασφαλισθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και να διαχωρισθεί αυτό από τα υπόλοιπα τυριά τυρογάλακτος, με στόχο 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

Η Ξινομυζήθρα Κρήτης, είναι μαλακό τυρί τυρογάλακτος με όξινη έως υπόξινη γεύση. Οπως και το όνομά της υποδηλώνει μπορεί να θεωρηθεί ότι αποτελεί τύπο μυζήθρας που έχει όξινη γεύση. Παραδοσιακά, παράγονταν από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους με χρήση στοιχειώδους εξοπλισμού και πρωτόγονων εγκαταστάσεων, σε μικρά υποτυπώδη τυροκομεία κοντά στους χώρους εκτροφής των ζώων, τα ονομαζόμενα μιτάτα. Η διατήρηση του τυριού, όταν αυτό δεν διετίθετο νωπό, γινόνταν σε σπηλιές που υπάρχουν σε όλες τις ορεινές περιοχές της Κρήτης και εξασφαλίζουν τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, ειδικά για την περίοδο που επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Σταδιακά, η κατάσταση μεταβλήθηκε, και σήμερα η Ξινομυζήθρα Κρήτης παρασκευάζεται ως επί το πλείστον σε καλά οργανωμένα και εξοπλισμένα τυροκομεία σε βιοτεχνική κυρίως ή και βιομηχανική μερικές φορές κλίμακα. Παρ'όλα αυτά, συνεχίζεται η παράλληλη παρασκευή μικρών ποσοτήτων του τυριού στα μιτάτα ή σε επίπεδο οικοτεχνίας, το μεγαλύτερο ποσοστό του οποίου αυτοκαταναλίσκεται ή διατίθεται στο εμπόριο σε τοπικό επίπεδο.

Η Ξινομυζήθρα Κρήτης παρασκευάζεται από τυρόγαλα που προέρχεται από τυροκόμηση Γραβιέρας και Κεφαλοτυριού Κρήτης στο οποίο προστίθεται γάλα πρόβειο, κατσικίσιο ή μίγμα τους. Για την παρασκευή Ξινομυζήθρας Κρήτης λαμβάνεται σε πρώτη φάση μυζήθρα, η οποία στη συνέχεια πιέζεται, αλατίζεται και ωριμάζει κάτω από ορισμένες συνθήκες.

Η τεχνολογία παρασκευής μυζήθρας που προορίζεται για Ξινομυζήθρα Κρήτης παρουσιάζει ορισμένες διαφορές από αυτήν της κλασικής μυζήθρας, και συνοπτικά έχει ως εξής:

Τυρόγαλα, από τυροκόμηση πρόβειου γάλακτος ή μιγμάτων τούτου με κατσικίσιο, υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρηση για να απομακρυνθούν απ'αυτό τυχόν υπάρχοντες κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια μεταφέρεται σε κυκλικούς διπλοπύθμενους τυρολέβητες, χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, όπου υποβάλλεται σε θέρμανση μέχρι αλλοδομής των πρωτεϊνών του ορού και τη δημιουργία πήγματος. Ο ρυθμός θέρμανσης είναι τέτοιος ώστε να επιτευχθεί θερμοκρασία 92 oC σε 30 λεπτά περίπου.

Για τη βελτίωση της ποιότητας της Ξινομυζήθρας Κρήτης προστίθεται σταδιακά στο τυρόγαλα, κατά τη διάρκεια της θέρμανσής του, και όταν αυτό έχει θερμοκρασία 68-70 oC, ποσότητα πλήρους πρόβειου ή κατσικίσιου γάλακτος, που μπορεί να φθάσει το 15%.

Η θέρμανση του τυρογάλακτος γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 80 oC περίπου, οπότε εμφανίζονται νυφάδες πήγματος εξ αιτίας της αλλοδομής των πρωτεϊνών του ορού από τη θέρμανση. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης του τυρογάλακτος μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία 92 oC περίπου, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται πολύ ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στις συνθήκες αυτές δημιουργείται ένα

παχύ στρώμα πήγματος στην επιφάνεια του θερμού τυρογάλακτος. Το στάδιο αυτό είναι ιδιαίτερα κρίσιμο, απαιτεί εμπειρία και δεξιοτεχνία του τυροκόμου για τη λήψη υψηλότερης απόδοσης και ποιότητας προϊόντος.

Στην παραπάνω θερμοκρασία παραμένει το πήγμα για 30 λεπτά περίπου για να αποβάλλει τυρόγαλα από τη μάζα του και στη συνέχεια μεταφέρεται σε καλούπια που φέρουν πολλές μικρές τρύπες, όπου παραμένει 3-5 ώρες για περαιτέρω στράγγιση.

Μετά τη στράγγιση προστίθεται στο πήγμα 1,5-2,0% αλάτι, αναμειγνύεται προσεκτικά για να αποκτήσει ομοιογενή σύσταση, τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους και πιέζεται για μία περίπου εβδομάδα κατά τη διάρκεια της οποίας αυξάνεται η οξύτητά της και αποκτά υπόξινη έως όξινη γεύση. Η πίεση του τυροπήγματος για την παρασκευή Ξινομυζήθρας Κρήτης, πολλές φορές στις μικρές εκμεταλλεύσεις δεν γίνεται. Απλά θερμαίνεται σε λίγο υψηλότερη θερμοκρασία το τυρόγαλα. Το πιεσμένο πήγμα τοποθετείται σε δοχεία με πολλή προσοχή κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχουν κενά στη μάζα του και μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 10 oC, όπου παραμένει για μία περίοδο δύο τουλάχιστον μηνών να ωριμάσει και στη συνέχεια διατίθεται στο εμπόριο. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης τα δοχεία τοποθετούνται ανεστραμένα στο χώρο ωριμάνσεως με χαλαρά προσαρμοσμένο το κάλυμά τους, ώστε τυχόν αποβαλλόμενη υγρασία να μπορεί να απομακρυνθεί.

ΙΙ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Η Ξινομυζήθρα Κρήτης είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί τυρογάλακτος που παρασκευάζεται στην Κρήτη από τυρόγαλα προερχόμενο από τυροκόμηση Γραβιέρας ή Κεφαλοτυριού Κρήτης στο οποίο προστίθεται γάλα πρόβειο, κατσικίσιο ή μίγμα τους. Είναι τυρί με ευχάριστη όξινη γεύση και πλούσιο σε λίπος, που καταναλίσκεται σαν επιτραπέζιο τυρί ή χρησιμοποιείται στη μαγειρική.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της Ξινομυζήθρας Κρήτης είναι αποτέλεσμα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται και της εφαρμοζόμενης τεχνολογίας παρασκευής. Το χρησιμοποιούμενο τυρόγαλα και γάλα, αμιγές πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου, είναι καλής ποιότητας, αποδιδόμενης τόσο στις ιδιάζουσες εδαφοκλιματικές συνθήκες του νησιού όσο και στις εκτρεφόμενες φυλές ζώων. Οι ιδιαίτερες συνθήκες της τεχνολογίας παρασκευής του τυριού, είναι αποτέλεσμα της παράδοσης και εμπειρίας των τυροκόμων του νησιού αλλά και της προσπάθειας προσαρμογής στις ιδιάζουσες καιρικές συνθήκες της Κρήτης.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της Ξινομυζήθρας Κρήτης είναι:
Χημική σύσταση:
Μεγίστη υγρασία: 55%
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 εως αλοιφώδης
Χρώμα: λευκό έως υπόλευκο
Οπές: δεν υπάρχουν

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Απαγορεύεται κατά την παρασκευή του τυριού η χρήση χρωστικών και συντηρητικών ουσιών. Η παραγωγή της Ξινομυζήθρας Κρήτης γίνεται αποκλειστικά στην Κρήτη.

Ζ. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

α) "ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ" (XYNOMYZITHRA KRITIS)
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: ΞΥ-ΚΡ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
(Παράδειγμα: ΞΥ-ΚΡ-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 Ξυνομυζήθρας Κρήτης. Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της Ξυνομυζήθρας Κρήτης.

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 313051/94 "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (XYNOMYZITHRA KRITIS)" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου , τεύχος Β, /1/1994, Εθνικό Τυπογραφείο

Θ. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα

Anifantakis, E. & Kandarakis, J. (1980) Milchwissenschaft, 35, 617

Anifantakis, E., Veinoglou, B. & Rammou, K. (1980) Travaux Scientifiques de l'Institute Technologique Superier des Industries Alimentaires, Plovdid, Tom XXVII, CB I, σελ. 1-14

Βολιώτης, Δ. (1993) Προσωπική επικοινωνία

Βασδραβέλλης, Ι.Κ. (1952) Ιστορικά Αρχεία Μακεδονίας, Α Αρχείον Θεσσαλονίκης 1695-1912, Θεσσαλονίκη

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

Γεωργικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, μη δημοσιευθείσες εργασίες

Γκίνης, Δ.Σ. (1966) Περίγραμμα Ιστορίας Μεταβυζαντινού Δικαίου, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα

Δημητριάδης, Ρ. (1900) Ελληνική Κτηνοτροφία, Εκδ. Γ. Κασδόνης, Εν Αθήναις, σελ. 262-267

Δημητριάδης, Ρ. (1903) Το Γάλα, Εκδ. του Συλλόγου Προς Διάδοσιν Ωφελίμων Βιβλίων, αρ. 39, Εν Αθήναις, σελ. 95-101

Διόδωρος ο Σικελός, αποσπασμα Βιβλίου VI 6.1-7.2, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα

Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος (Ε.Σ.Υ.Ε.) (1991) Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος, Αθήνα

Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (1994) Υπουργική Απόφαση αρ. 313029, Αρ. ΦΕΚ 8 τ. Β, Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα, σελ. 51-62

Κουκουλές, Φ. (1952) Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, Τόμος Ε, Γαλλικό Ινστιτούτο Αθηνών, Αθήνα

Λιάμπεης, Ι. (1899) Γαλακτοκομια και Τυροκομια Εκδ. Μ.Ι. Σαλιβέρος, Εν Αθήναις, σελ. 161-167

Παπαδόπουλος, Ν. (1815) Ερμής ο Κερδώος ητοι Εμπορική Εγκυκλοπαίδεια, Βενετία (ανατύπωση ΕΤΒΑ 1989)

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

Πολυχρονίδης, Ε.Δ. (1912) Τυροκομικός Οδηγός, Βασιλικόν Τυπογραφείον Ν. Χιώτη, Εν Αθήναις, σελ. (124-128)
Σιδέρης, Ζ. (1982) Ομήρου Οδύσσεια, (μετ.) σελ. 170-171, Οργανισμός Εκδόσεων Διδακτικών Βιβλίων, Αθήνα

Simos, E., Voutsinas, L.P. & Pappas, C.P. (1991) Small Ruminant Res., 4, 47-60

Τζουλιάδης Φ. (1936) Πρακτικός Οδηγός του Γεωργού - Κτηνοτροφικά, Εκδ. Αγροτικού Κόσμου της Ελλάδος, Αθήναι, σελ. 819-820

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

Υπουργείο Γεωργίας Ελλάδας (1993) Διευθύνσεις Γεωργίας Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου, προσωπική επικοινωνία

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. 18, 575-580

Ζυγούρης, Ν.Π. (1956) Ελληνική Τυροκομία, Ηπειρωτική Εστία, Ιωάννινα, σελ. 314-318

Fromage AOP XYNOMYZITHRA KRITIS

GREECE
ADMINISTRATIVE REGIONS

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



...HELLENICA DEMETRIUS G. TSOMPLAS ...