ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ .

Β. ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ.

Γ. ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ "ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ".

Δ. ΦΥΛΕΣ ΖΩΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ - ΣΥΣΤΑΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.

Ε. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΣΤ. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ν.ΧΑΝΙΩΝ - ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ. ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΑΝΑ ΚΕΦΑΛΗ ΖΩΟΥ.

Ζ. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ.

Η. ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ - ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ. ΦΥΣΙΚΑ - ΧΗΜΙΚΑ- ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ.

Επωνυμία : Σύλλογος Κτηνοτρόφων Ν.Χανίων.

Διεύθυνση : Χανιά.

Νομική Μορφή : Σύλλογος Κτηνοτρόφων Ν.Χανίων

Αριθμός φυσικών μελών οργάνωσης : 480

Β. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ.

Γεωργαφικό ονομα : Πηχτόγαλο Χανίων.

Κατηγορία για την οποία ζητείται αναγνώριση: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

Γ. ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΥΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ "ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ"

Η γεωγραφική ζώνη παραγωγής του γάλακτος και του προϊόντος "πηχτόγαλο" είναι τα γεωγραφικά όρια του Ν.Χανίων.

Δεν υπάρχουν ακατάλληλες περιοχές εντός του Ν.Χανίων, αλλά απαγορεύεται η μεταφορά και χρησιμοποίηση γάλακτος από εκτός Χανίων περιοχές.

Στον Ν. Χανίων παράγονται 320 τον. περίπου του παραδοσιακού προϊόντος "πηχτόγαλο" που είναι ευρύτατα γνωστό στην εσωτερική αγορά.

(Συν. Χάρτης Ν.Χανίων)

Δ. ΦΥΛΕΣ ΖΩΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ- ΣΥΣΤΑΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.

Οι φυλές ζώων που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για την παραγωγή γάλακτος είναι παραδοσιακές (εγχώριες) φυλές του Ν.Χανίων καθώς και διασταυρώσεις με βελτιωμένες φυλές ζώων.

ΣΤ. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ν.ΧΑΝΙΩΝ - ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΑΝΑ ΚΕΦΑΛΗΝ.

Στο Ν. Χανίων απο 251.348 πρόβατα λαμβάνομε 20.621.555 κιλά γάλα ετησίως και από 71.898 αίγες 10.252.095 κιλά γάλα ετησίως.

Αναλυτικά κατά κατηγορία

Πρόβατα	Οικόσιτα	66.158	γάλα	7.294.480 κιλά
	Ποιμενικά	166.250	γάλα	12.049.874 κιλά
	Νομαδικά	18.940	γάλα	1.277.200 κιλά
Αίγες	Οικόσιτες	38.000	γάλα	7.044.665 κιλά
	Ποιμενικές	29.338	γάλα	2.947.810 κιλά
	Νομαδικές	4.560	γάλα	259.620 κιλά

Μέσοι όροι ανά κεφαλή ζώου ετησίως

Πρόβατα	Οικόσιτα	100 κιλ.
	Ποιμενικά	72 κιλ.
	Νομαδικά	67 κιλ.
Αίγες	Οικόσιτες	135 κιλ.
	Ποιμενικές	100 κιλ.
	Νομαδικές	56 κιλ.

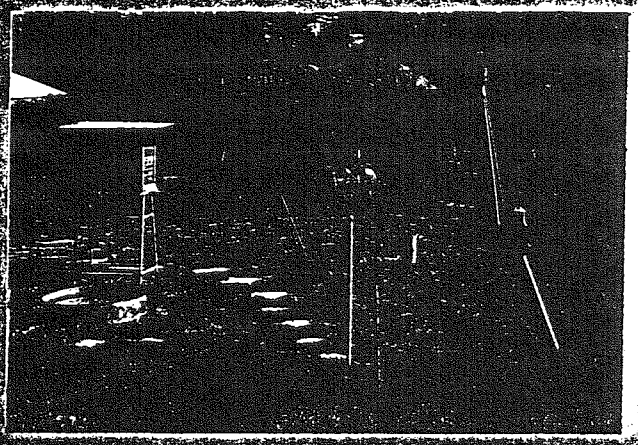
ΑΥΤΟΦΥΗΣ ΒΛΑΣΤΗΣΗ
ΒΟΣΚΟΤΟΠΕΝ
ΥΡΗΤΗΣ

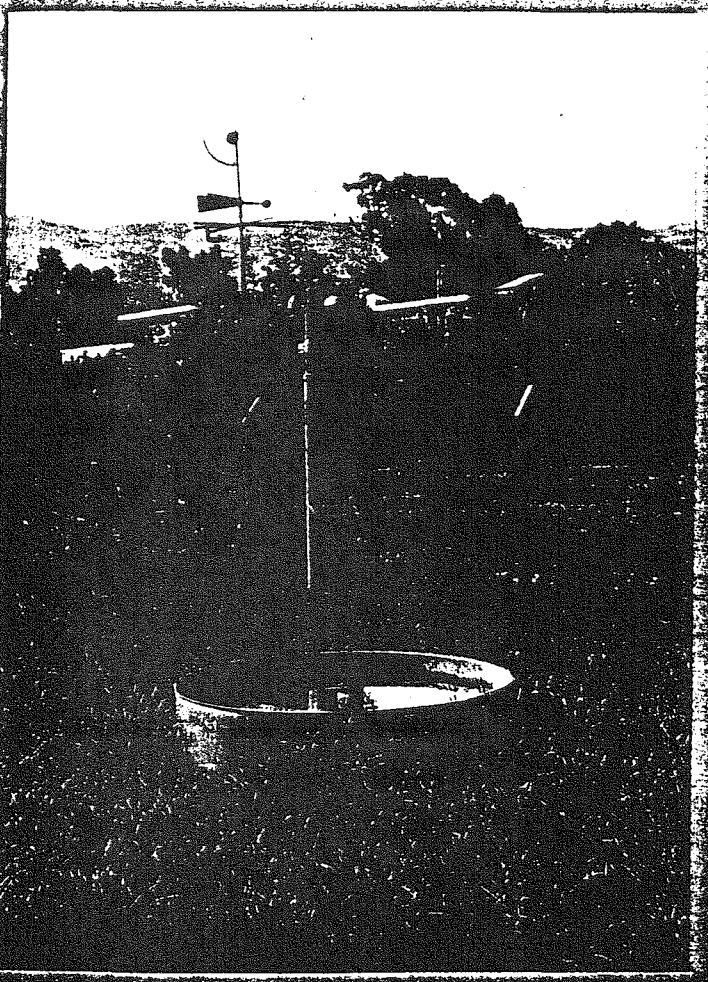
α/α	Όνομα κοινό	Επιστημονικό
7.	Ἀγκαραθιά (φλομής)	PHLOMIS CUTICA LABIATAE
8.	Ἀφριάδα	CYNODON DACTNION GRAMINEAE
9.	Ἀγριοτριφυλλο	MELILOTUS ALBA PAPILIONACEAE
10.	Ἀγριβικος	VICIA DASYCARPA
11.	Ἀγριολάπαθο	RUMEX GRAECUS POLNGONACEAE
12.	Ἀγριελιά	OLEA EUROPEA CLANTER
13.	Ἀγούδουρας	HYPERICUM CRISPOM HYPERICACEAE
14.	Ἀγριοράδικο	CYCHORUM PUMILUM COMPOSITAE
15.	Ἀγριοπαπαροῦνες	PAPAVER PHOEAS PAPAVERACEAE
16.	Ἀγριοσπάραγκο	ASPARAGUS ACULEATUS
17.	Ἀσπάγκαθο, ἀσκόλυμπρος	SCOLYMUS HISPANICAS COMPOSITAE
18.	Ἀγριαχλαδιά	PIRUS SALICIFOLEA
19.	Ἀγριοζύγουρος	NUCULIS FORTICLA
20.	Ἀγριαμυγδαλιά	AMIGOLALM COMMUNIS SILY
21.	Ἀγριοκρομύδι, ἀσκελετούρα	URGINEA MARITIMA LILIACEAE
22.	Ἀδραμυθιά	
23.	Ἀνεμόχορτο	PARIETARIA CRETICA URTICACEAE
24.	Ἀρθήκας	FERULA, COMMUNIS UMPELLIFETAE
25.	Βρούβες διάφορες	SISYMBRIUM OFFICINALE CRUCIFETAE
26.	Βερβερίς (λουτσά)	BERBERIS CRETICA BERBERIDACEAE
27.	Βούρλα (βρούλκα)	JUNCUS ACUTUS
28.	Βάτος	RUCUS FRUTICOSUS ἤ ULMIPOETUS
29.	Γαϊδουράγκαθο	ONOPORDUM ILLYRICUM COMPOSITAE
30.	Δενδρολίβανο	ROSMARINUS OFFICITALIS
31.	Ἔρικας	ERICA VERTICILATA
32.	Δρακοδιά ἤ φειδόχορτο	DRACUNCULUS VULGARIS
33.	Δάφνη	LAURUS NOBILIS
34.	Ἤρα	LOLIUM PERENAL CRAMINEAE
35.	Θύμος	THYMUS CAPITATUS LABEATAE
36.	Θρούμπα	MICROMERCA GRAECA LABIATAE
37.	Κράταιγος	CRATECUS OXYACANTHA
38.	Κόλιες (καρλίνα ἤ κομμεοφόρος)	CARLINA ἤ CLAMAELEAN ἤ ATRACTYLIS GUMMIFERA COMPOSITAE
39.	Κουσκούτα	γένος CUSCUTA CONVOLVO LACEAE
40.	Κεντρόχλα	ASTRAGALUS CRETICUS

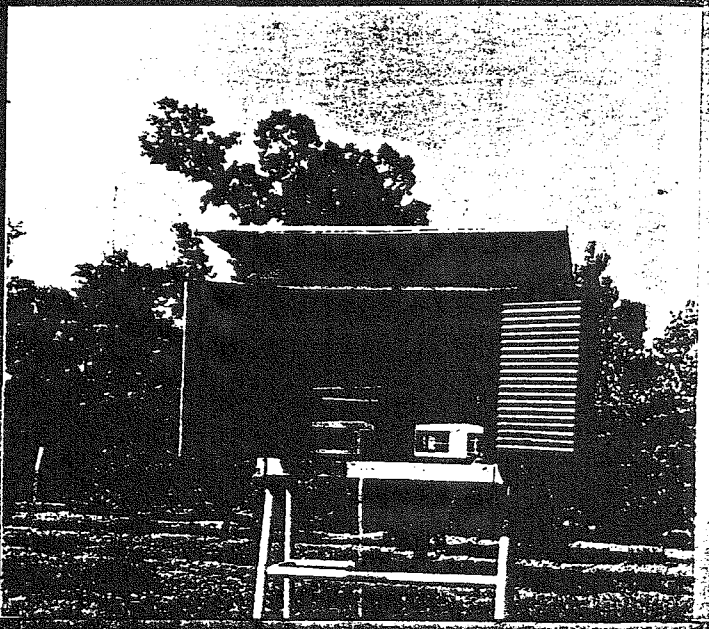
α/α	Όνομα κοινό	Επιστημονικό
42.	Μαζόχορτα (ἀνδροπώγων)	ANDROPOGON HIRCINUM (Τραγιο) GRAMINEAE
	V "	" HIRTUM μαζόχορτο "
43.	Μυρτιά	MYRTUS COMMUNIS MYRTEACEAE
44.	Νάρκισσος, ζουμπούλι	NARCISSUS AMMARNLIDACEAE
45.	Πουρνάρι	GUERCUS COCCIFERA
46.	Πολυτρίχι(ἄδιαντον)	ADIANTHUM POLYRODIACEAE
47.	Πικροδάφνη,σφάκα	NERIUM OLEANDER APOCYNACEAE
48.	Ραφανίς	RAPHANUS RAPHANISTUM CRUCIFERAE
49.	Πολυκάρπι,κοντυλόχορτο	ERUISETUM SILVATICUM EGUSETACEAE
50.	Ραδίκι	CICHORIUM INTIBUS COMPOSITAE
51.	Σινάπι	SINAPIS ARVENSIS GRUCIFERAE
52.	Σκοῦλος (τραγοπώγων)	TRAGOPOGON COMPOSITAE
53.	Σπαράγγι	ASPARAGUS ACUTIFOLIUS LILIACEAE
54.	Σταμναγκάθι	CICHORIUM SPINOSUM COMPOSITAE
55.	Σπάρτος	SPARTUM JUNGEUM
56.	Σχῖνος	PISTACIA LENTISUS ANACARDIACEAE
57.	Σφέδαμος	AGER CRETICUS
58.	Πόες διάφορες	POA CRAMINAE
59.	Τσόχος ,ζοχός	SONCHUS OLERACEUS COMPOSITAE
60.	Φασκαμηλιά	SALVIA CRETICA LABEATAE
61.	Φτέρες	PTERIS CRETICA POLYPODIACEAE
62.	Φλόμος	EUPHORBIA ACANTHOTHAMNOS EUPHORBIACEAE
63.	Χαρουπιά	CERATONIA SILIGUA CAESALPINIACEAE

ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΠΟΤΡΟΠΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΛΙΑΣ ΧΑΝΙΩΝ

ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
5/ετίας 1986 - 1990

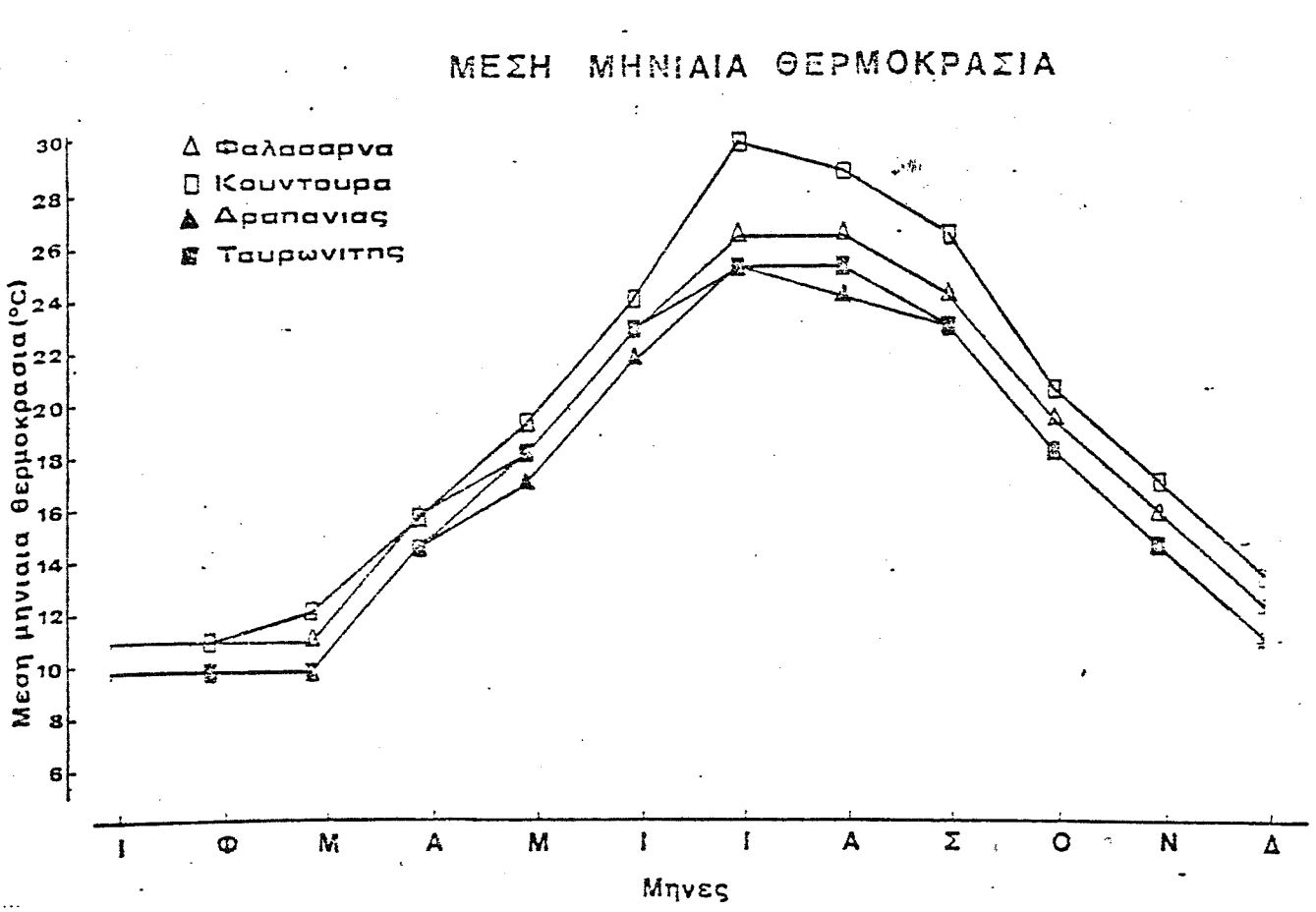




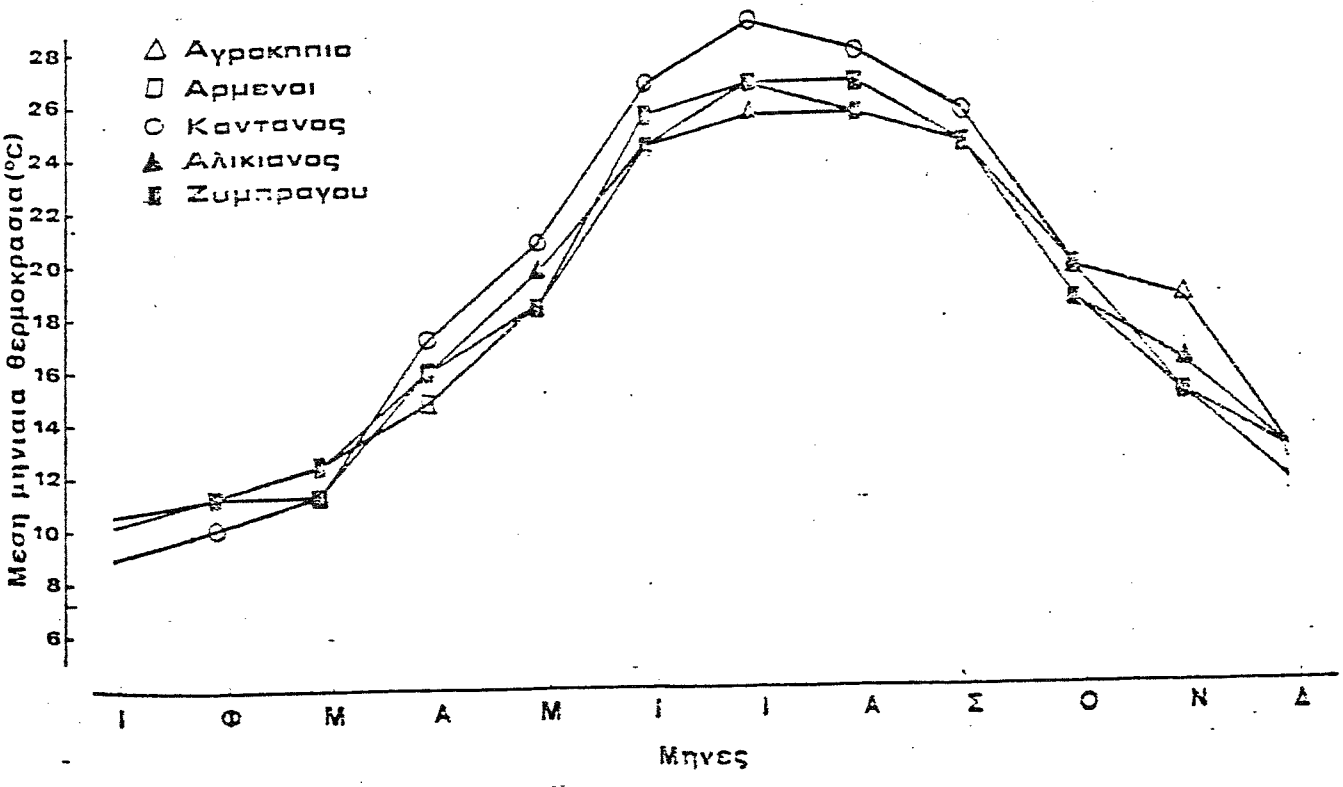


ΑΓΡΟΚΗΠΙΟ - ΤΑΥΡΩΝΙΤΗΣ - ΑΡΜΕΝΟΙ - ΑΛΙΚΙΑΝΟΣ
ΚΑΝΤΑΝΟΣ - ΚΟΥΝΤΟΥΡΑ - ΔΡΑΠΑΝΙΑΣ
ΖΥΜΠΡΑΓΟΥ - ΦΑΛΑΣΑΡΝΑ

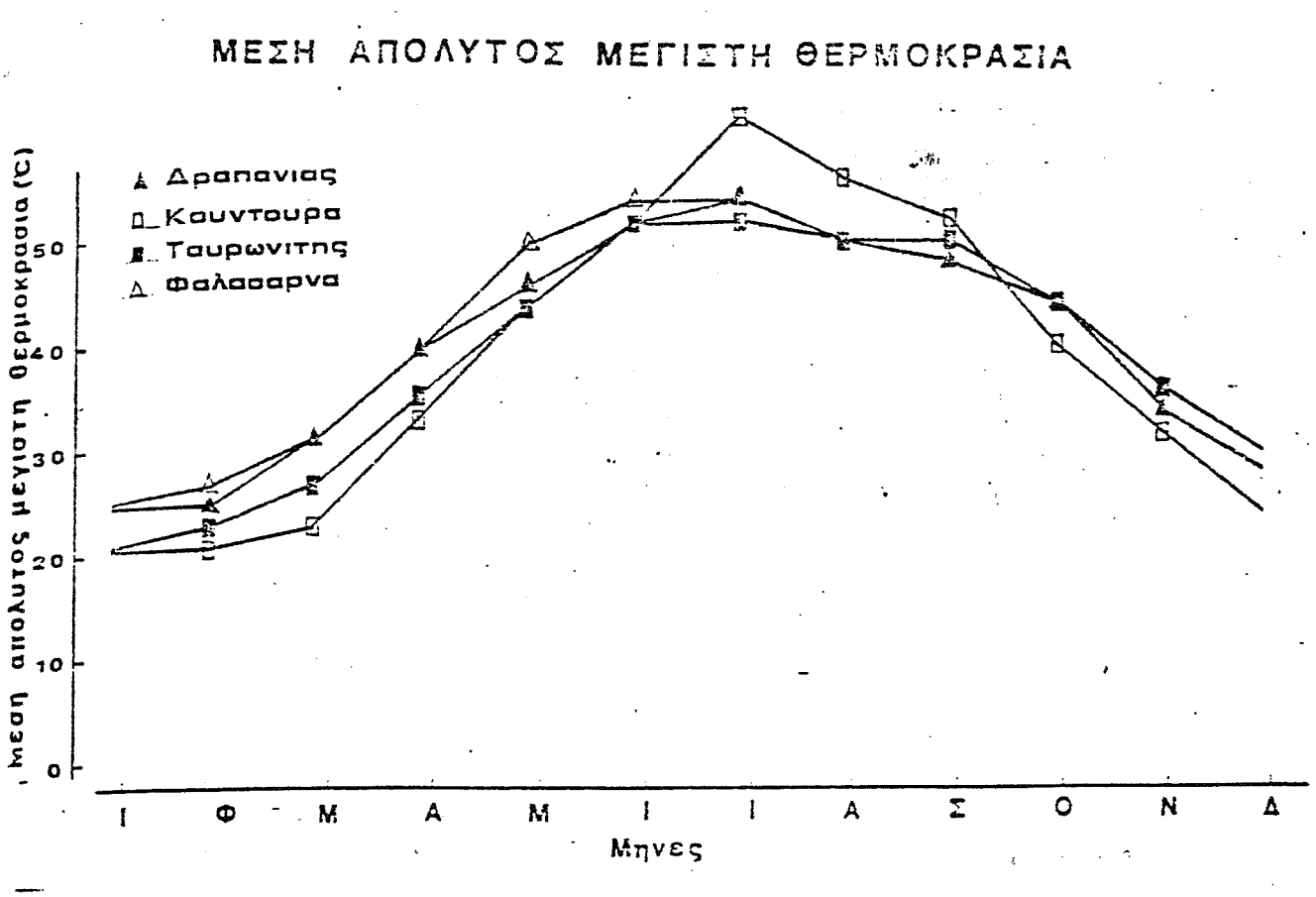
ΧΑΝΙΑ - ΔΕΚΕΜΒΡΗΣ 1991



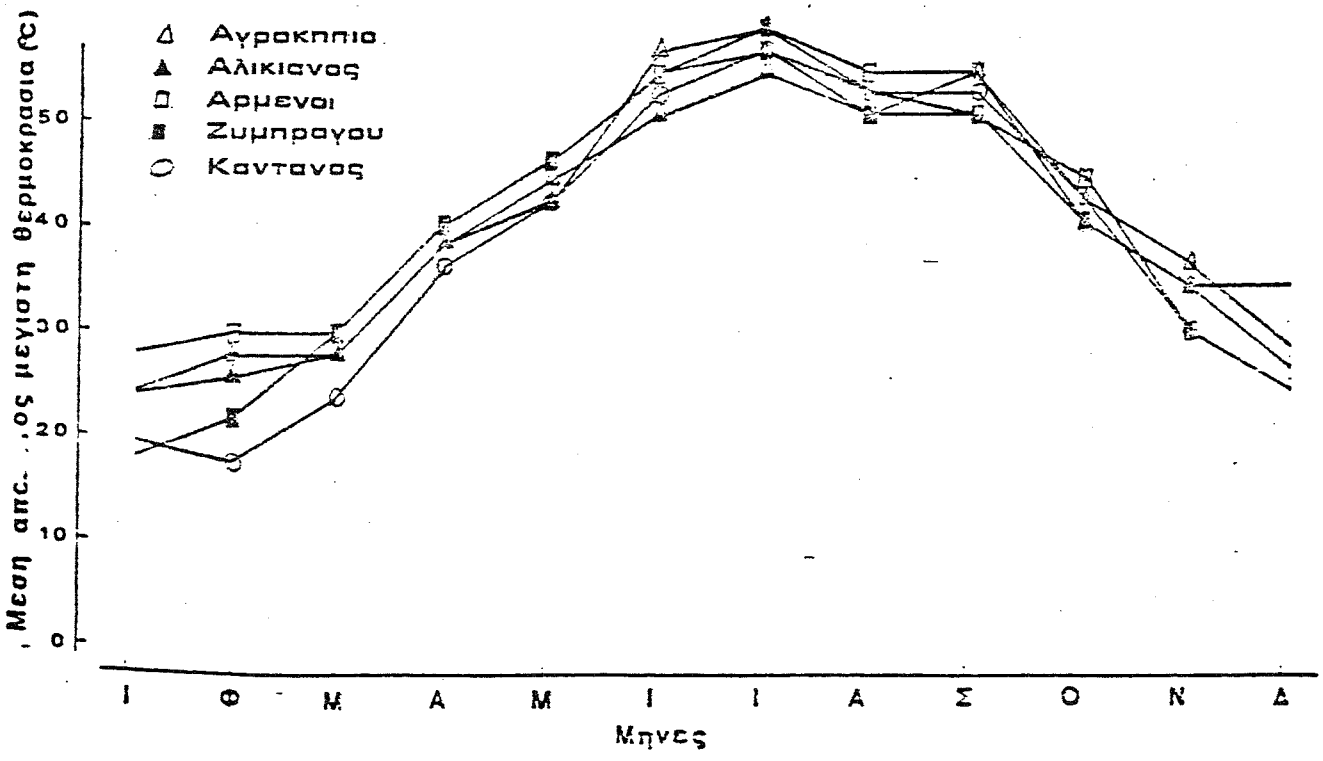
Εικών 1.1. Μέση μηνιαία θερμοκρασία κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Φαλάσαρνα, Κουντούρα, Δραπανιά, Ταυρωνίτη.



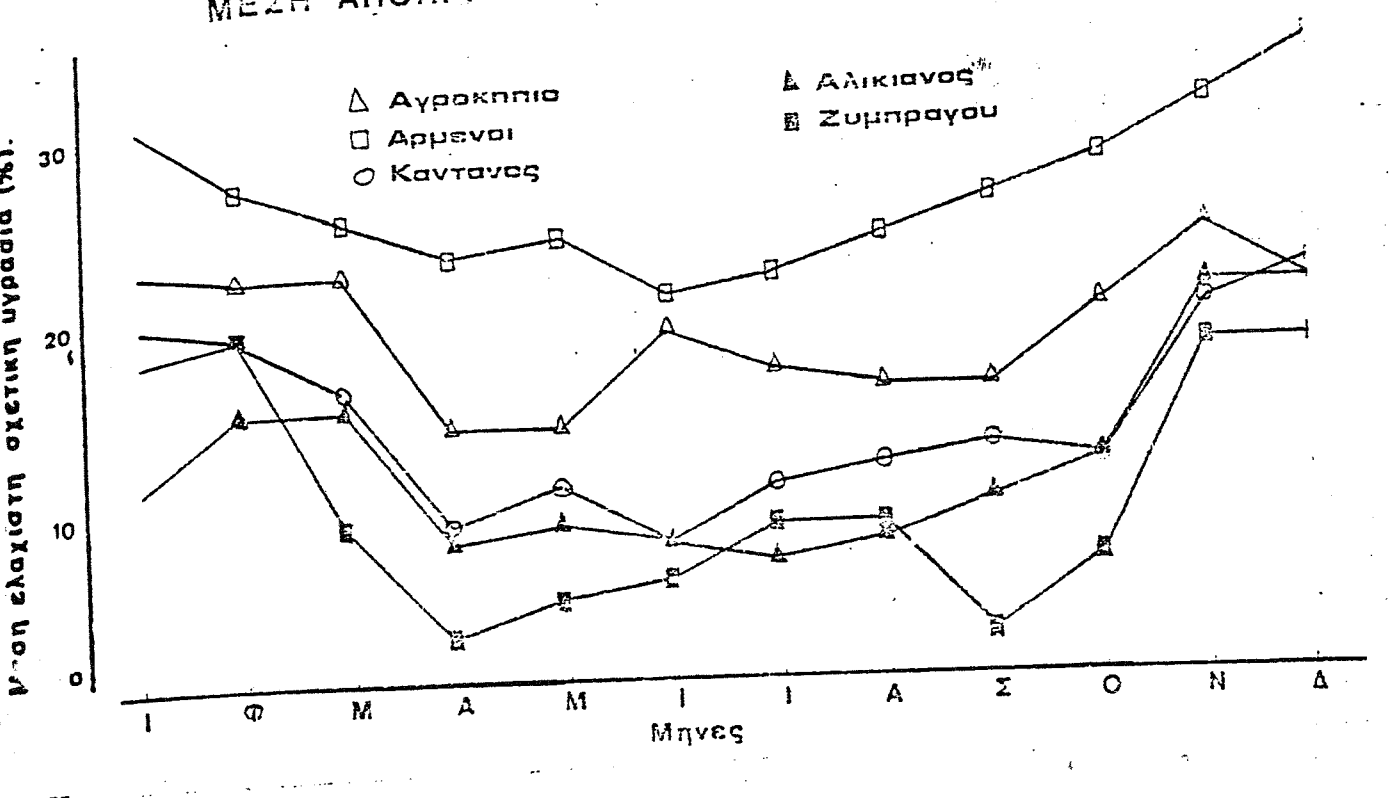
Εικών 1.2. Μέση μηνιαία θερμοκρασία κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Αγροκηπίου, Αρμένων, Καντάνου, Αλικιανού, Ζυμβρανού.



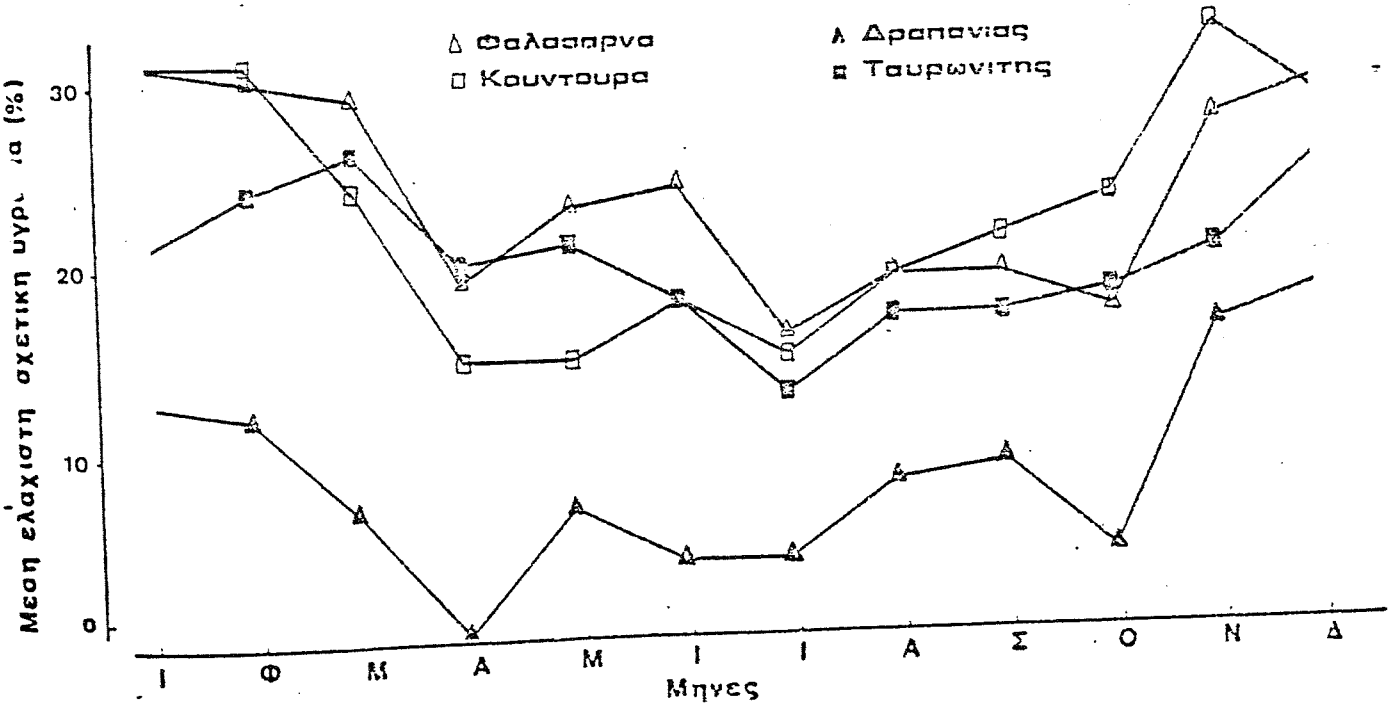
Εικών 2.1. Απόλυτη μέγιστη θερμοκρασία ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Δραπανιά, Κουντούρας, Ταυρωνίτη, Φαλάσαρνα.



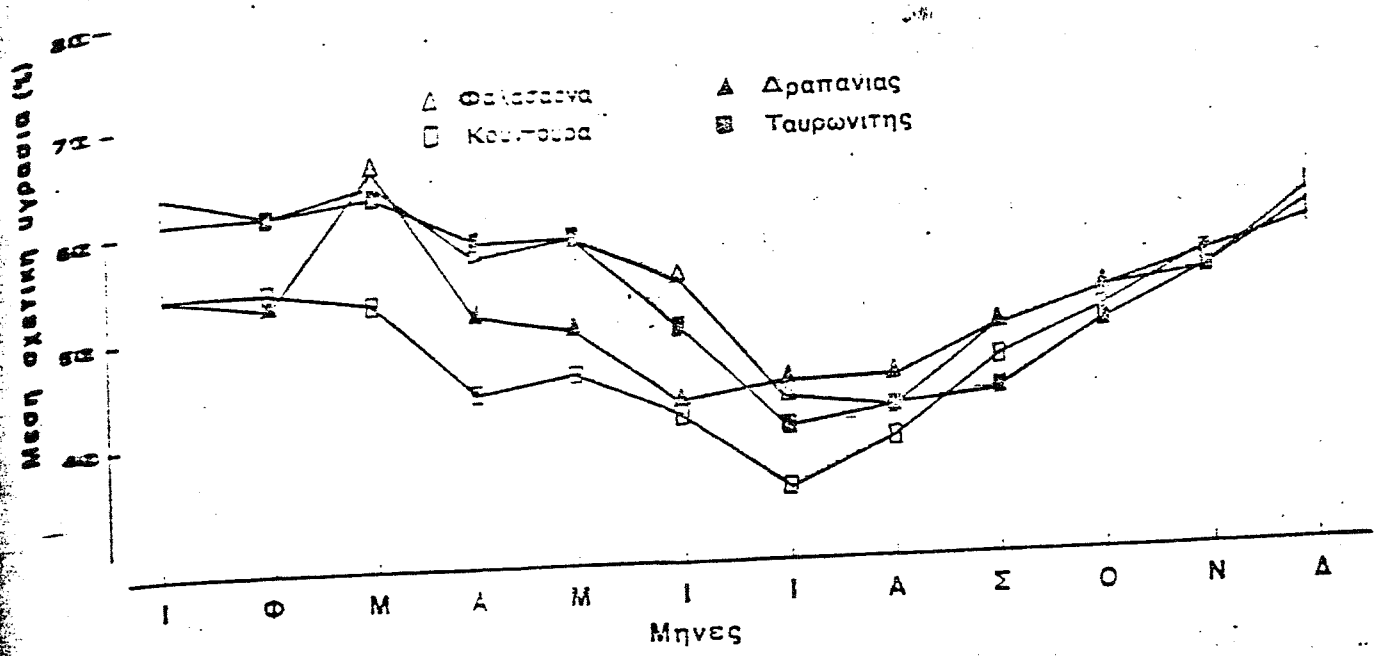
Εικών 2.2. Απόλυτη μέγιστη θερμοκρασία ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Αγροκηπίου, Αλικιανού, Αρμένων, Ζυβρανού, Καντάνου.



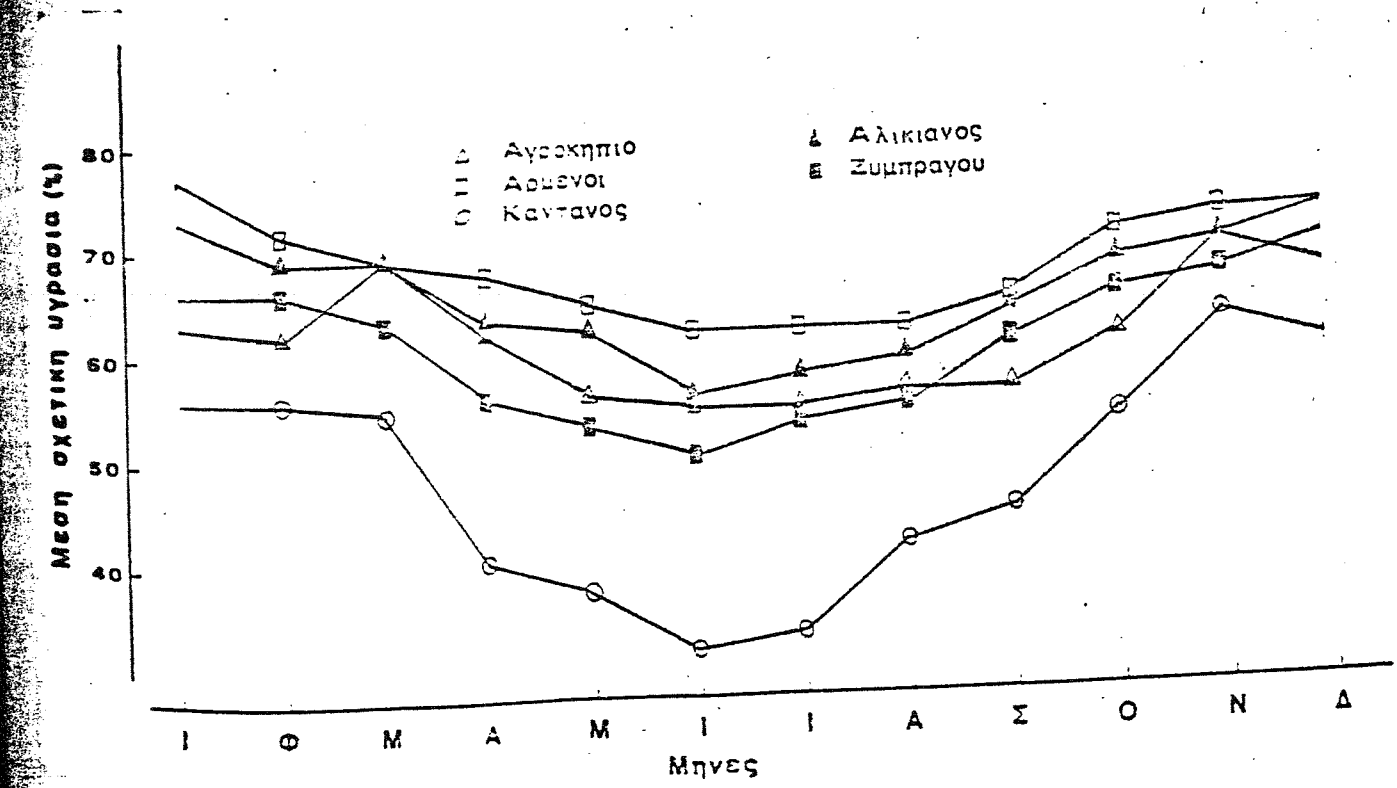
Εικών 3.1. Απόλυτη ελαχίστη θερμοκρασία ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Αγροκηπίου, Αρμένων, Καντάνου, Αλικιανού, Ζυμβραγού.



Εικών 3.2. Απόλυτη ελάχιστη θερμοκρασία ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Φαλάσαρνα, Κουντούρα, Δραπανιά, Ταυρωνίτη.



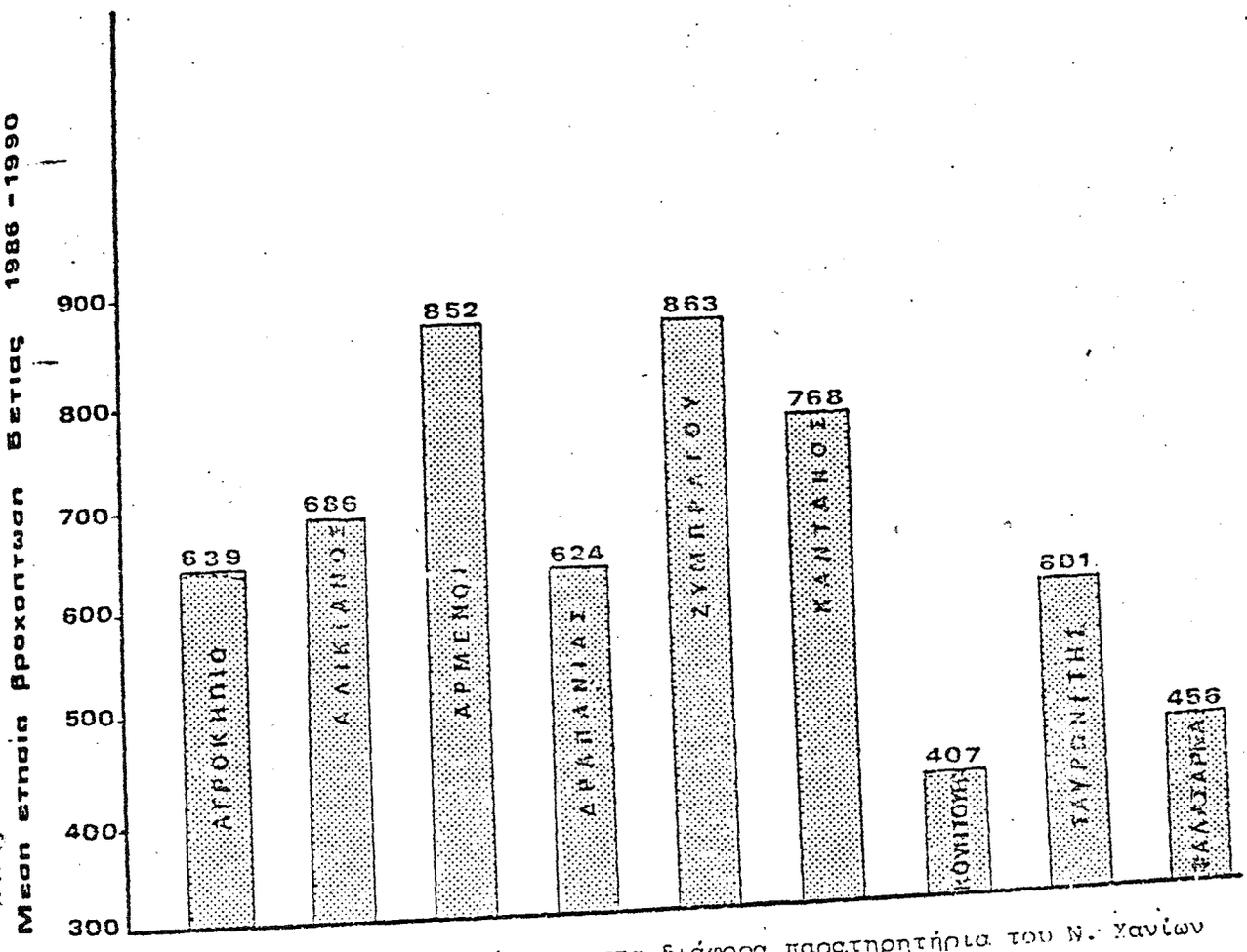
Εικών 4.1. Σχετική υγρασία ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Κουντούρας, Δραπανιά, Φαλάσαρνα, Ταυρωνίτη.



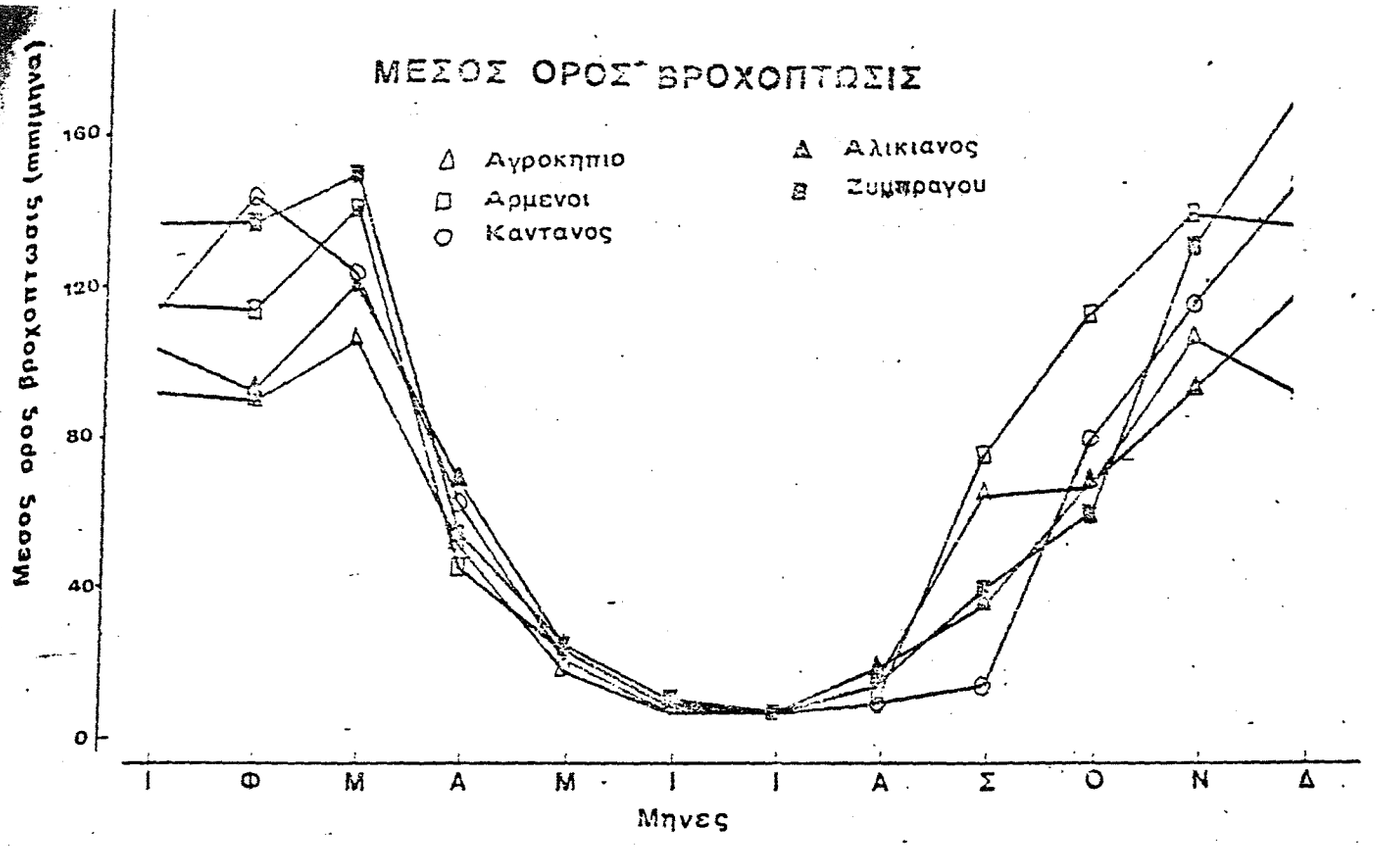
Εικών 4.2. Σχετική υγρασία ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Αγροκηπίου, Αρμένων, Αλικιανού, Καντάνου, Ζυμβραγού.

Ζ. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

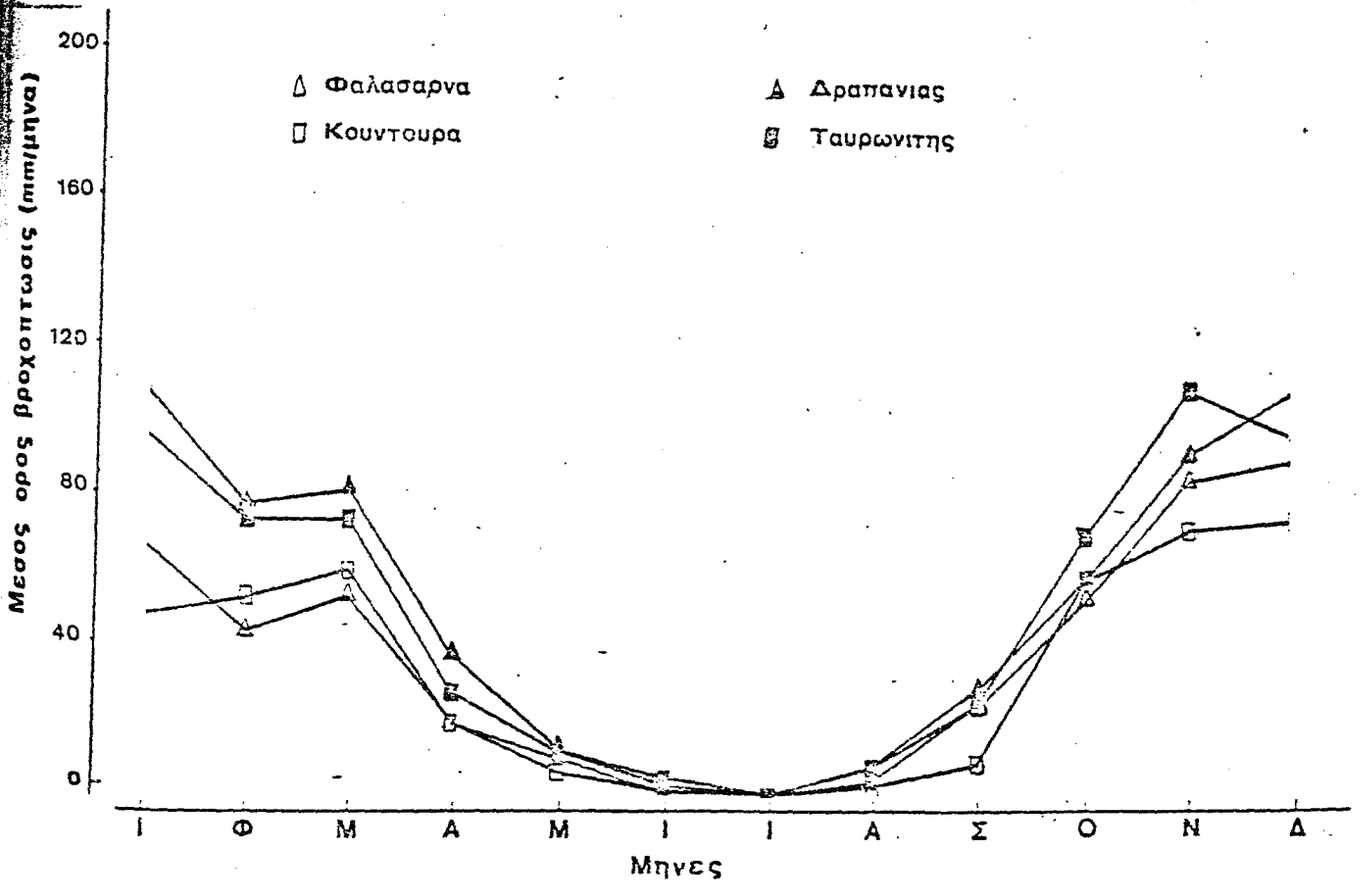
Το κλίμα του Ν.Χανίων χαρακτηρίζεται ως μεσογειακό, ήπιο τα μετεωρολογικά στοιχεία του οποίου τα έτη 1986 -90 και σύμφωνα με διάφορα μετεωρολογικά παρατηρητήρια απεικονίζονται στους κάτωθι πίνακες.



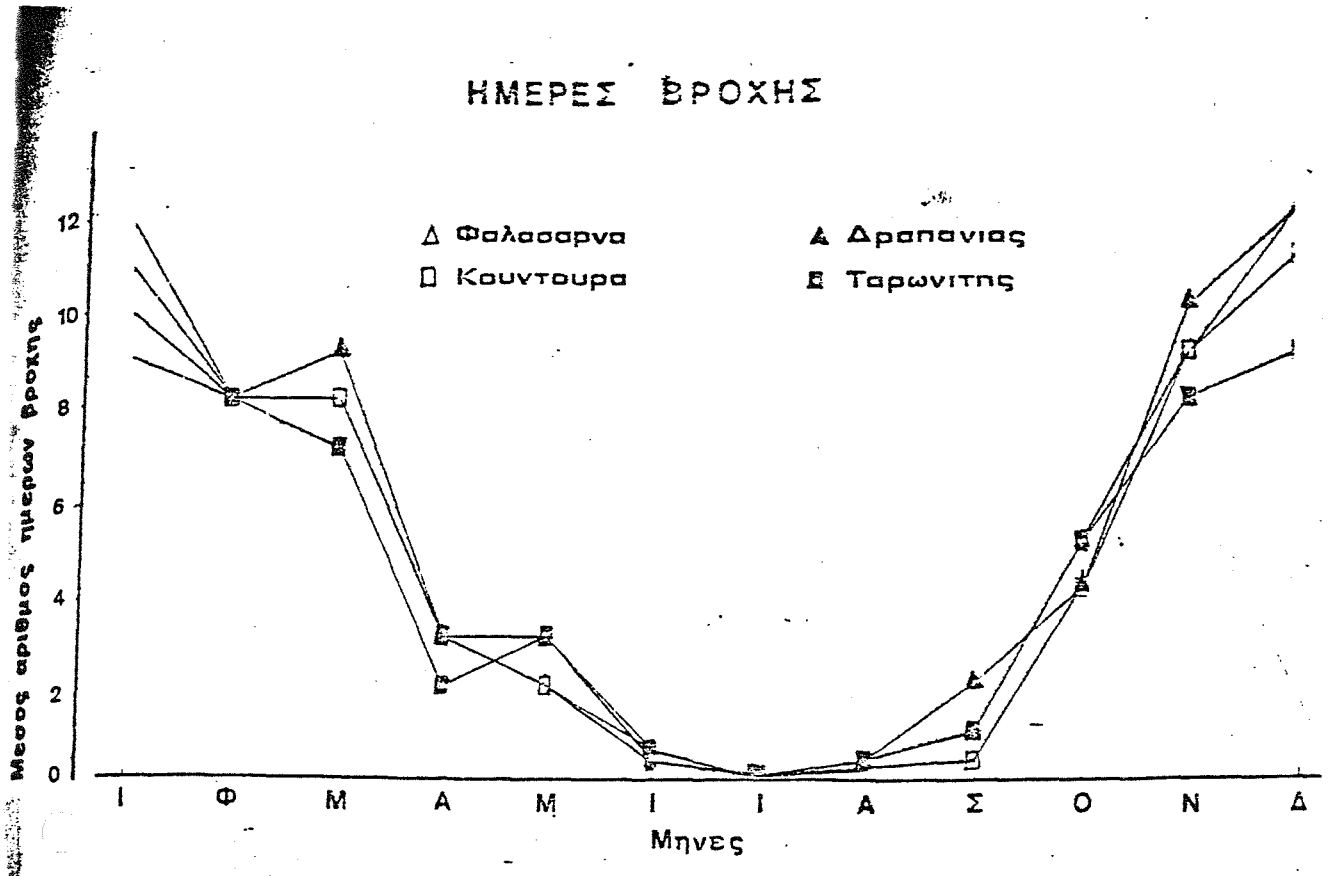
Εικ. 7 Μέση ετήσια βροχόπτωση στα διάφορα παρατηρητήρια του Ν. Χανίων



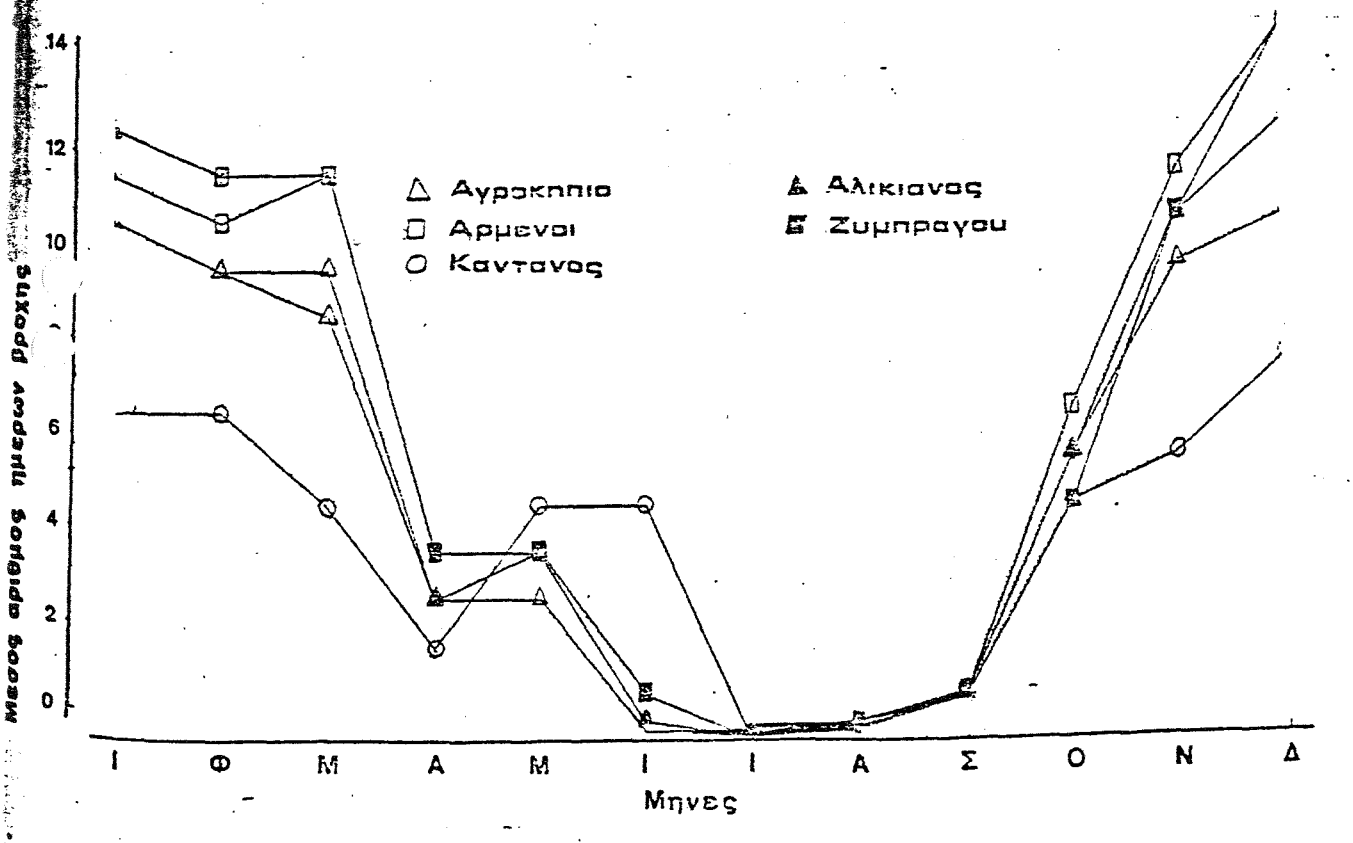
Εικών 8.1. Βροχόπτωση ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Αγροκηπίου, Αρμένων, Καντάνου, Αλικιανού, Ζυμβραγού.



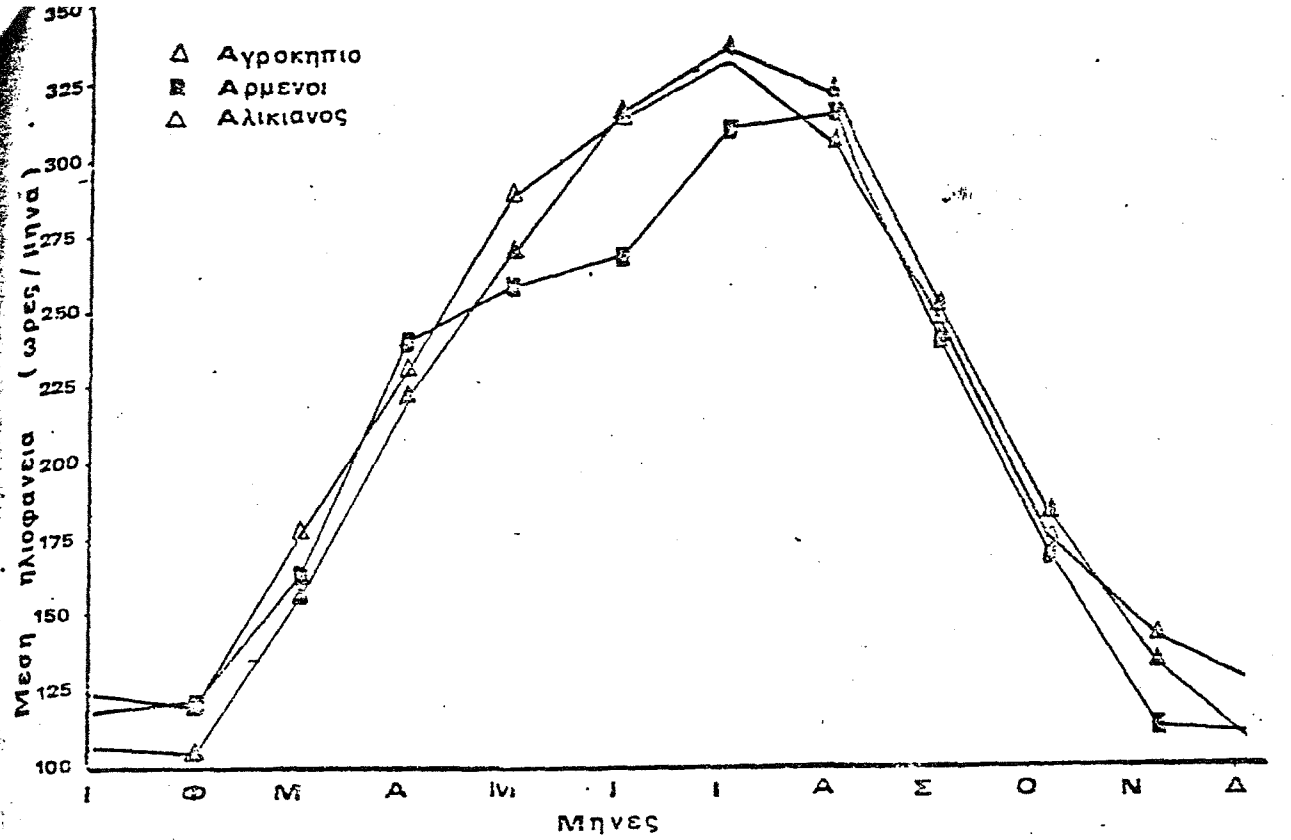
Εικών 8.2. Βροχόπτωση ανα μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Δραπανιά, Κουντούρας, Ταυρωνίτη, Φαλάσαρνα.



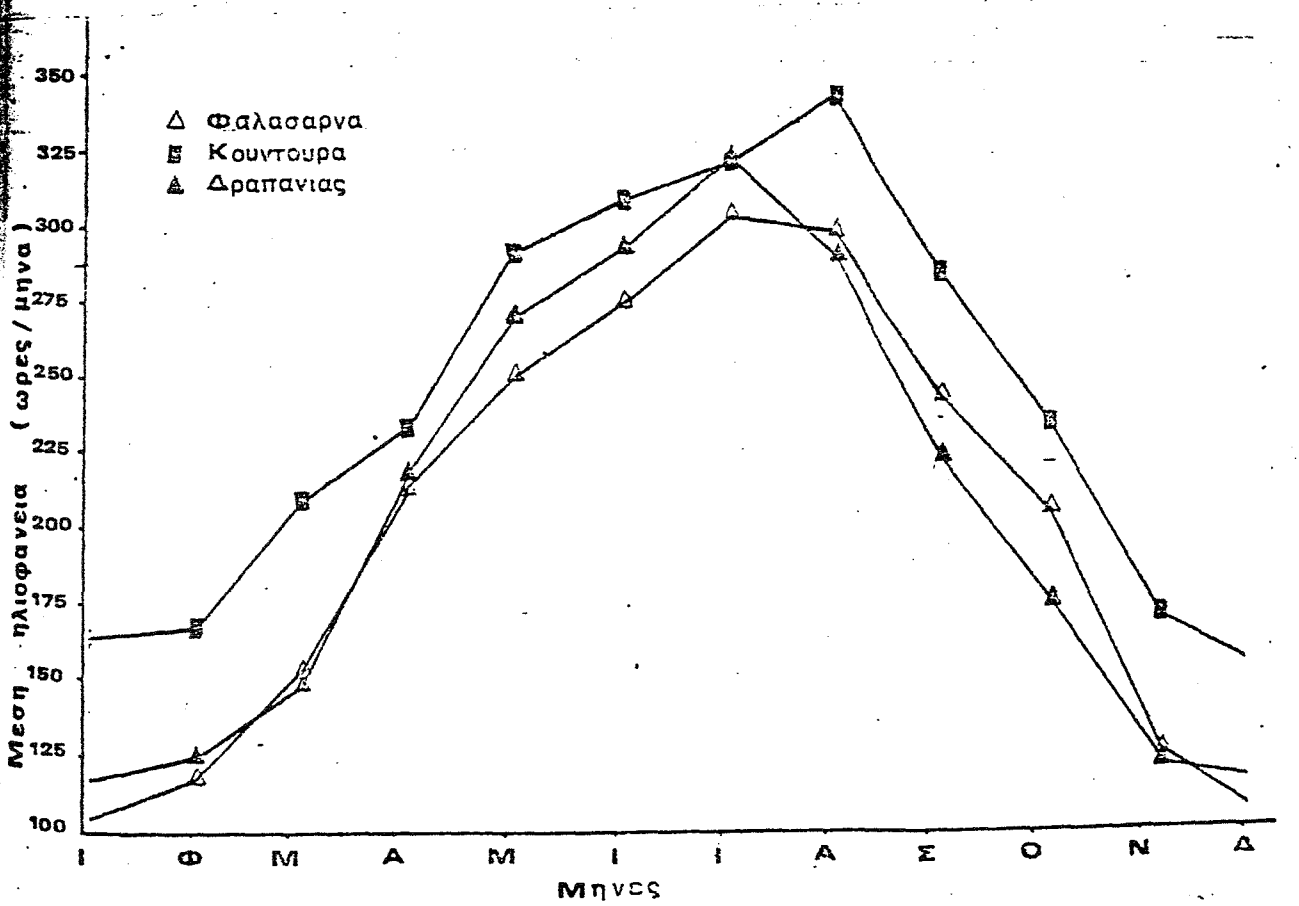
Εικών 9.1. Ημέρες βροχής ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Φαλάσαρνα, Κουντούρας, Δραπανιά, Ταυρωνίτη.



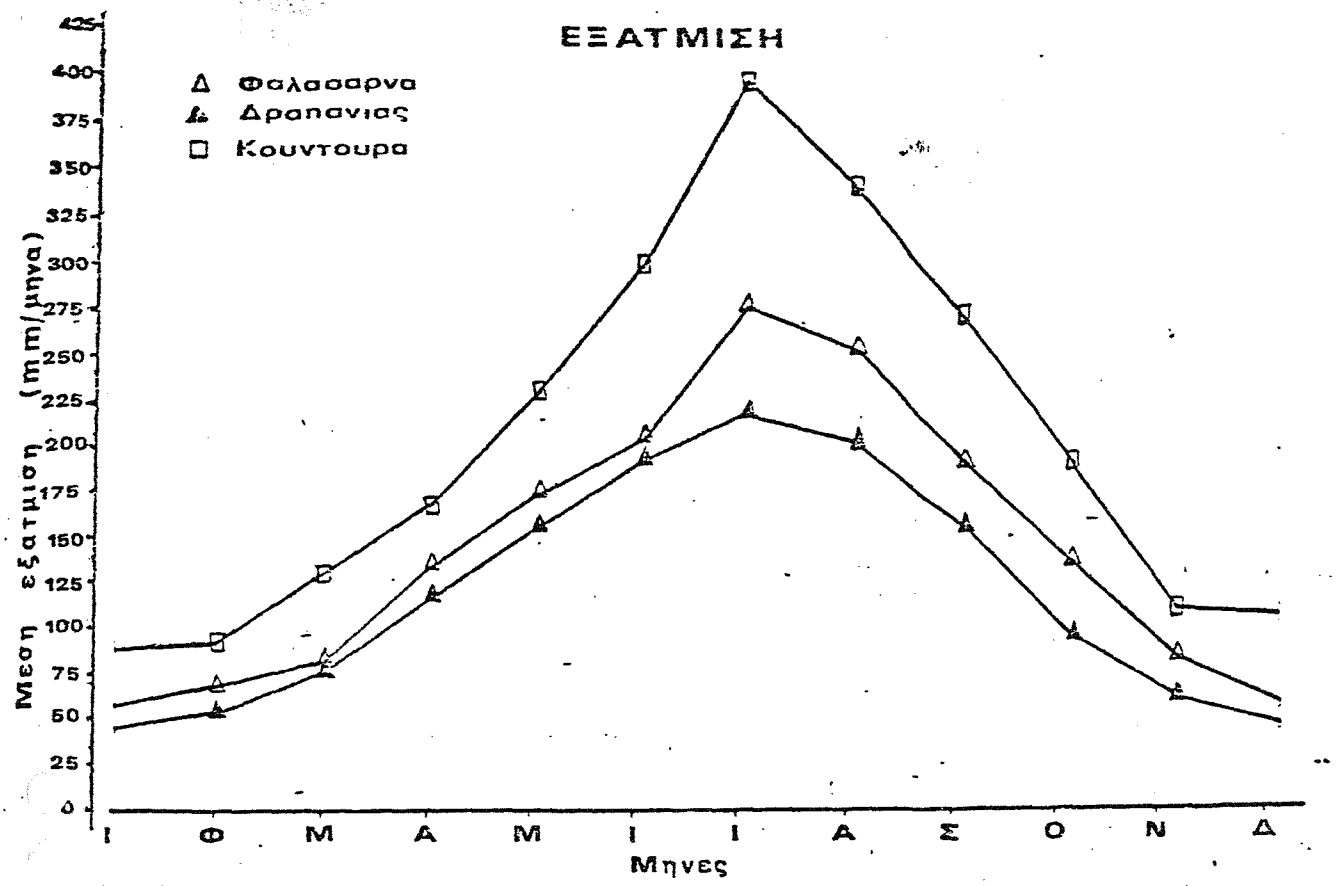
Εικών 9.2. Ημέρες βροχής ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Αγροκηπίου, Αρμένων, Καντάνου, Αλικιανού, Ζυμβραγού.



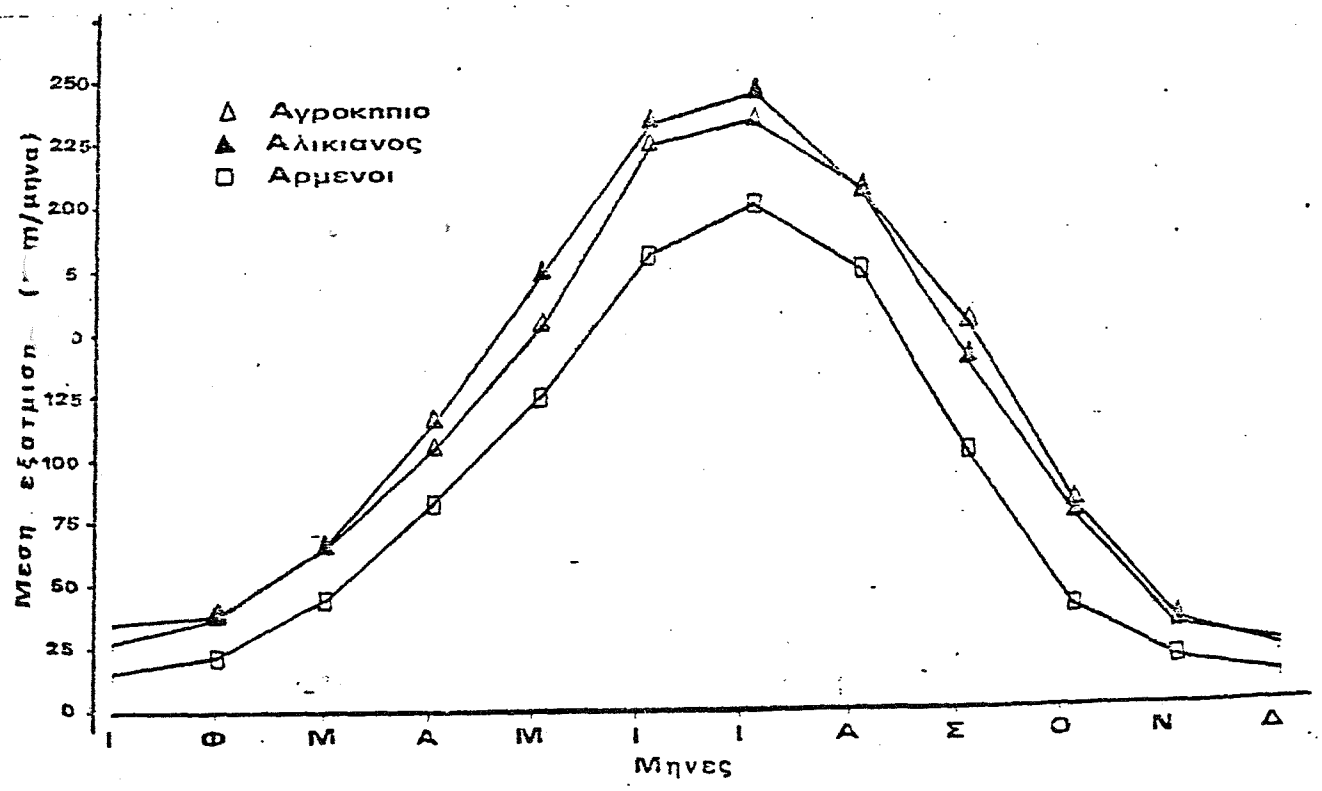
Εικών 10.1. Ηλιοφάνεια ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Αγροκηπίου , Αρμένων, Αλικιανού.



Εικών 10.2. Ηλιοφάνεια ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Φαλάσαρνα, Κουντούρας, Δραπανιά.



Εικών 11.1. Εξάτμιση ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Δραπανιά, Κουντούρας, Φαλάσαρνα.



Εικών 11.2. Εξάτμιση ανά μήνα κατά Μ.Ο. των ετών 1986-90 στα παρατηρητήρια Αγροκηπίου, Αλικιανού, Αρμένων.

Ε. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του παραδοσιακού προϊόντος "πηχτόγαλο" έχει την κατάλληλη σύσταση για το προς παρασκευη προϊόν ώστε δεν απαιτούνται τεχνολογικές επεμβάσεις που να μεταβάλουν τη φυσικο-χημική σύσταση του τελικού προϊόντος.

Η τυποποίηση, συσκευασία, επεξεργασία, συντήρηση γίνεται σε εγκαταστάσεις με τον ενδεδειγμένο εξοπλισμό, και διαθέτουν χώρους για την αποθήκευση.

Το "πηχτόγαλο" είναι παραδοσιακό προϊόν παράγεται σε ποσοστό 90% από τους κτηνοτρόφους.

Τόπος παρασκευής του είναι τα σπίτια των κτηνοτρόφων σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους και τα "μιτάτα".

"Μιτάτα" είναι παραδοσιακοί χώροι εστεγασμένοι, πλησίον του χώρου αμέλξεως των ζώων, που διαθέτουν χώρο επεξεργασίας του γάλακτος και χώρο διατήρησης του τελικού προϊόντος.

Βρίσκονται σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές γεγονός που σε συνδιασμό με τα υλικά κατασκευής τους (πέτρινα τοιχώματα πάχους 60 εκ.) εξασφαλίζουν τις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας για την παραγωγή του πηχτόγαλου.

Το πηχτόγαλο παράγεται και απο ορισμένα παραδοσιακά τυροκομεία.

Η. ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ. ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ. ΦΥΣΙΚΑ- ΧΗΜΙΚΑ - ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το "πηχτόγαλο"παρασκευάζεται στο Ν.Χανίων και είναι ένα φρέσκο, μαλακό, λευκό τυρί. Εχει ευχάριστη, πικάντικη γεύση και πλούσια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Χρησιμοποιείται σαν επιτραπέζιο τυρί, στην παρασκευή τυρόπιτας, αλλά και στην παρασκευή παραδοσιακών φαγητών (καλιτσούνια, μπουγάτσα κ.α)

Παρασκευάζεται απο κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα ή και απο μίγμα των δύο. Υψηλότερη ποιότητα πηχτόγαλου δίδει το κατσικίσιο γάλα.

Τα χημικά χαρακτηριστικά είναι συνήθως υγρασία 65% και λίπος επί ξηρού 50%.

Τρόπος παρασκευής

Μετά την άμελξη και μεταφορά του γάλακτος στον προς παρασκευή χώρο, και όταν το νωπό γάλα βρίσκεται στους 18-25ο C προσθέτουμε τη κατάλληλη πόσοτητα πυτιάς ώστε να έλθει η πήξη σε 2 ώρες περίπου.

Το πήγμα που δημιουργείται αφήνεται περίπου 24 ώρες χωρίς καμμία επέμβαση και στη συνέχεια τοποθετείται σε ειδικούς υφασμάτινους σάκκους, (τυρόπανα) και κρεμιέται για να στραγγίσει.

Στο στραγγισμένο τυρόπηγμα προσθέτουμε αλάτι περίπου 1% και το παραδοσιακό προϊόν πηχτόγαλο μετά την παραπάνω διαδικασία είναι ετοιμο να προωθηθεί στη κατανάλωση χωρίς ωρίμανση.

Απο την περιγραφή της διαδικασίας παρασκευής του παραδοσιακού προϊόντος "πηχτόγαλο" διαπιστώνομε ότι ο εξοπλισμός που χρησιμοποείται για την παραγωγή του προϊόντος είναι:

1) Κατάλληλα για τρόφιμα δοχεία όπου ρίχνομε το γάλα για να προσθέσομε την πυτιά.

2) Υφασμάτινοι σάκκοι "τυρόπανα".

3) Δοχεία κατάλληλα για την προσθήκη άλατος.

Ολα τα παραπάνω βρίσκονται σε κατάλληλους χώρους που είναι εύκολο να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται.

Το ετοιμο προϊόν συσκευάζεται είτε σε μεταλλικά λευκοσιδηρά δοχεία (τενεκέδες όπως η φέτα), ή σε πλαστικά δοχεία κατάλληλα για τρόφιμα.

Στα δοχεία αυτά το "πηχτόγαλο" συμπιέζεται για να μην υπάρχει αέρας.

Αυτό βοηθά στην διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος επειδή δεν χρησιμοποιούνται ποτέ χημικά συντηρητικά.

Στις συσκευασίες αυτές το "πηχτόγαλο" τοποθετείται στην συντήρηση ψυγείων όταν πρόκειται να διατεθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα. Για μεγαλυτερα χρονικά διαστήματα τοποθετείται σε καταψύκτες για να μην έχομε την παραμικρή αλλοίωση όπως διαπιστώθηκε και απο έρευνα στο Γεωργικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Fromage AOP PICHTOGALO CHANION

