ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Παραγ. 3-12-93 Χαν. 6-12-93

ΠΡΟΣ: ΤΗ ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΒΟΙΩΤΙΑΣ-ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ-ΤΜΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ-ΓΡΑΦΕΙΟ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑΣ.-

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΒΟΙΩΤΙΑΣ Αριθ. Πρωτ. 11906 3/12/93

ΑΙΒΑΔΕΙΑ

Α Ι Τ Η Σ Η

Του στην Αράχωβα Παρνασσού εδρεύοντος Σωματείου με την επωνυμία: "ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ" νόμιμα εκπροσωπούμενου από τον Πρόεδρο του κ. Χρήστο Ι. Ανδρίτσο, κτηνοτρόφο και κάτοικο Αράχωβας.-

---

Πριν από εκατό, ίσως και περισσότερα, χρόνια οι κτηνοτρόφοι, κατοίκοι της Αράχωβας Παρνασσού, είχαν εφεύρει και παρήγαγαν ένα μοναδικό είδος τυριού, γνωστό με την ονομασία "ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ".

Το είδος του τυριού αυτού, η "ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ" με την πάροδο του χρόνου έγινε ευρύτατα γνωστή στην εξωτερική αλλά ιδίως στην εσωτερική αγορά επειδή παρήγετο από γάλα προερχόμενο από πρόβατα, κατά πρώτο λόγο, και από γίδα, κατά δεύτερο λόγο, ντόπιας (Αραχωβίτικης) ποικιλίας σε συνδιασμό και με το γεγονός ότι ποτέ αυτό δεν γινόταν με προσμείξεις άλλων ουσίων, έγινε δε ευρύτατα γνωστό με την ονομασία "ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ" ονοματοδοσία που και σήμερα φέρει.

Σήμερα εμείς, μέλη του σωματείου μας, συνεχίζουμε την παράδοση αυτή, την οποία θα κληρονομήσουν τα παιδιά μας, τα εγγόνια μας κλπ. Ανέκαθεν η παρασκευή της "ΦΟΡΜΑΕΛΛΑΣ" γίνεται κατά τον ιδίο, παραδοσιακό, τρόπο που είναι ο εξής:

Το από το άλμεγμα των ζώων (προβάτων κυρίως και γιδιών δευτερευόντως) γάλα το σουρώνουμε και το τοποθετούμε σε μεγαλα ανθεκτικά σε μεγαλή θερμοκρασία δοχεία, τα λεγομενα καζάνια. Τοποθετούμε τα καζάνια με το γάλα σε βάσεις και ανάβουμε από κάτω φωτιά για να βράσει. Οταν φθάσει στους 60°C ρυθμίζουμε ανάλογα τη φωτιά ούτως ώστε να βράσει στους βαθμους αυτούς για μισή ώρα . Στη συνεχεια σβήνουμε τη φωτιά ούτως ώστε να πέσει η θερμοκρασία στους 32°C ,

Τηλ. 0267-31286 (Ανδρίτσος Χρήστος)

οπότε με την θερμοκρασία αυτή πήζουμε το βρασμένο γάλα και το κάνουμε τυρί. Όταν περάσουν 2 ώρες ζεσταίνουμε το τυρί στους 40°C για 10 λεπτά και μετά το κοβουμε μικρά -μικρά κομματια ούτως ωστε να χωράνε αυτά στις "μιτρες"ή "κοφινάκια" δηλ. σε μικρά κυλινδρικά δοχεία διαμέτρου και υψους 8 και 13 περίπου εκατοστών του μέτρου, αντίστοιχα.

Πλάθουμε τα κομμάτια το τυρί ουτως ώστε να χωράνε στις "μήτρες"και τα τοποθετουμε μέσα σ'αυτές όπου τα πιέζουμε κατάλληλα για να πάρουν απόλυτα το σχήμα αυτών.

Στη συνέχεια τοποθετουμε αυτές μεσά στο καζάνι όπου ρίχνουμε το α από την παρασκεύη του τυρίου τυρογαλα και βράζουμε πάλι το καζάνι στους 60°C για μία ώρα. Ακολούθως βγάζουμε τις μήτρες και τις μέσα σ'αυτές φορμαελλες που τις αναποδογυρίζουμε μέσα στις μήτρες που τις ξαναβάζουμε μέσα στο καζάνι με το τυρογαλα, όπου τις βράζουμε και παλι στους 75 ως 80°C για μία ώρα. Τελος βγάζουμε τις μήτρες αλλατίζουμε τις φορμαέλες που είναι μέσα σ'αυτές και τις αφήνουμε στη θέση αυτή για 24 ώρες προκειμένου να στεγνώσουν για να μπορουμε να τις βγάλουμε από τις μήτρες, οπότε στη συνέχεια τις τοποθετουμε στο ράφια για 4 ημέρες περίπου για να στεγνώσουν πολύ καλά και στις συχέχεια τις διαθέτουμε για πώληση.

Κάθε φορμαέλλα έχει βάρος μισού περίπου κιλού.

Από τα παραπάνω που αναφέρθολα συνιστούν επίπονο αλλά και παραδοσιακό τρόπο παρασκευής της ΦΟΡΜΑΕΛΛΑΣ προκύπτει ότι απαιτείται να διατίθεται ξεχωριστός, καθαρός, υγεινος και σωστιζομενος χώρος, το λεγόμενο Τυροκομείο,

Μεσα σ'αυτό πρέπει να υπάρχουν .Σύστημα θέρμανσης, κατά προτίμηση με υγραέριο για να αποφεύγεται ο καπνός, καζάνι, βάση καζανιού, σουσωτίσι, πολοϊ γάντια, θερμομετρο μήτρες ή κορονάκια, γάντια και ράφια.

Είναι γεγονός ότι όλα τα μέλη του Σωματείου μας διαθέτουν τέτοιους χώρους και τα παραπάνω εξαρτήματα.

Η νοστιμά της "ΦΟΡΜΑΕΛΛΑΣ"είναι φανταστική και οφείλεται σε τεσσερις (4) κυρίους λόγους: Α) Στη μοναδική βλαστηση που υπάρχει μέσα στη γεωγραφική ζώνη του Δήμου Αράχωβας η οποία ζώνη καθορίζεται με

βάση τα διοικητικά όρια του Δήμου μας, λόγω μη ύπαρξης στοιχείων γεωργικών μητρώων και η οποία ζώνη - διοικητικά ότια με επικεντρο την πολη της Αράχωβας περίμετρικά οριοθετείται ως εξής: Ανατολικά φθάνει μέχρι τα διοικητικά όρια της Κοινοτητας Δαυλειας, η όε απόσταση αυτή είναι 15 περίπου χιλόμετρα. Νοτιοανατολικά φθάνει μέχρι τα διοικητηκά όρια του Δήμου Διστόμου, η όε απόσταση αυτή είναι 10 περίπου χιλιόμετρα . Νοτιοδυτικά φθάνει μέχρι τα διοικητικά όρια της Κοινοτητας Δεσφίνας, η όε αποσταση αυτή είναι 10 περίπου χιλιόμετρα Δυτικά φθάνει μέχρι τα διοικητικά όρια του Δήμου Δελφών, η όε απόσταση αυτή είναι 7 περίπου χιλιόμετρα. Βορειοδυτικά φθάνει μέχρι τα διοικητικά όρια της Κοινότητας Επταλόφου, η όε απόσταση αυτή είναι 25 περίπου χιλίομετρα καί βορεια φθάνει μέχρι τα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Πολυδρόσου και Αμφικλήας, η οε απόσταση αυτή είναι 30 περίπου χιλιόμετρα.

Και ναι μεν οεν είναι ευχερής η απεικόνιση της ζώνης αυτής σε χάρτη και μάλιστα με πρόχειρα κλίμακα πλην όμως η οριοθέτηση είναι σαφέστατη αφού υφίσταται φυσικά όρια στα σημεία οριών όπως ρεματιές βουνα, κορυφογραμμές και λόφοι.

Από την άγρια και αυτοφυή εν πολλοίς βλάστηση στην παραπάνω γεωργική ζώνη που είναι απόλυτα κατάλληλη σε όλη της της έκτασης ζουν και παράγουν γάλα τα γιδοπρόβατα μας, που σήμερα ανέρχονται σε εικοσι πέντε χιλιάδες(25.000) περίπου .Β) Στις απίθανες κλιματολογικές συνθήκες διαβίωσης των ζώων μας .

Γ) Στην μοναδικότητα των ζώων μας ντόπιας καθαρά ποικιλίας . Πρόκειται οηλ. για ζώα με μέση μεν παραγωγή γάλατος πλην όμως μοναδικών σε αντοχή και υγεινή κατάσταση με νοστιμότατο κρέας και

Δ) Στον ως άνω παραδοσιακό , τρόπο παραγωγής της ΦΟΡΜΑΕΛΛΑΣ που είναι και μοναδικός, τον οποίο εμείς, τα μέλη του Κ.Σ.Α.Π.χρησιμοποιούμε διαθέτοντας κάθε ένας μας τα απαράιτητα και απόλυτα κατάλληλα μέσα και χώρους κατά τα παραπάνω για την παραγωγή της.

από όλα τα παραπάνω προκύπτει επιπλέον και το εξής:

Κατ'αρχή ο έλεγχος παραγωγής της ΦΟΡΜΑΕΛΛΑΣ είναι και δυνατός αλλά και ευχερέστατος και μάλιστα σε όλα τα στάδια της παραγωγής

και της εμπορίας διακίνησης της.

Ακόμη το προϊον αυτό είναι άριστης ποιοτητας και έχει χαρακτηριστικά, ειδικά νοστιμά που οφείλεται στην άριστη ποιοτητα άγρια αυτοφυή βλαστηση και στα αριστης ποιοτητας αιγοπροβατα μας, και οι επισκέπτες φίλοι του χωρου μας θεωρούν την ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ σαν αβασποσπαστο τμήμα της πόλης μας αφού αυτό αποτελεί το κατ' εξοχή τυπικό προϊον μας η παραγωγή του οποίου γίνεται στα τυροκομεία μας που έχουμε στις ποιμενικές μας εγκαταστάσεις, οι οποίες ευρισκονται μέσα στα διοικητικά όρια του Δήμου Αράχωβας .

-Δεν χρησιμοποιουμε κάποια τεχνική στην παραγωγή της ΦΟΡΜΑΕΛΛΑΣ .

-Τα γιδοπρόβατα μας ζουν σε απόλυτα κατάλληλα συνθήκες δηλ. από το τέλους της άνοιξης μέχρι το τέλος φθινοπώρου στον Παρνασσό, τον σε υπόλοιπο καιρο στα χειμαριά δηλ. ανατολικά νοτια, και δυτικά της Αράχωβας .

Παντως ανεξάρτητα από το ότι το έδαφος αυτό είναι ανώμαλο και έχει κλίση η χλωρίδα είναι ιδιαιτερα ανεπτυγμένη και τα νερά άφθονα

- Η μεταφορά της ΦΟΡΜΑΕΛΛΑΣ από τα τυροκομεία μας στους τόπους πώλησης αυτής που είναι τα εμπορικά καταστηματα Αράχωβας γίνεται με τα αυτοκίνητα μας, τις σε ΦΟΡΜΑΕΛΛΕΣ τις τοποθετουμε για τον σκοπό αυτό σε απόλυτα καθαρά χαρτοκιβώτια , κυρίως και σε απαιτείται η συνδρομή συγκεκριμένων συνθηκών μεταφοράς, ενώ διατηρησή της της δεν παρουσιάζει προβλήματα γιατι δεν χρειάζεται αποθήκευση αλλά αφκεί η εναπόθεση της σε ράφια, όπου άλλωστε την τοποθετούν και οι εμποροι της Αράχωβας ούτε υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης αυτής αφού το καροκαίρι εμείς βόσκουμε τα ποίμνιά μας στον Παρνασσό, οπου η ζέστη είναι μηδενική εώς ανύπαρκτη γιατι πρόκειται για υψομετρο2.000 μέτρων και γιατι δεν έχει ξέμυς και ειδικά χημικές προσμίξεις.

Οι κτηνοτρόφοι της Αράχωβας έχουμε 25.000περίπου γιδοπρόβατα, από τα οποία τα περισσότερα δηλ. περί τις 18,000 είναι προβατα και τα λιγότερα δηλ. περί τις 7.000 είναι γίδια.

Συνεπώς έχουμε μεγαλή παράγωγή σε γαλα από αρχές Οκτωβρίου εώς τέλος Αυγουστου του επόμενου έτους και κάθε έτους, χρόνο που φτιάχνουμε τις ΦΟΡΜΑΕΛΛΕΣ.

Η διακίνηση του προϊοντος αυτού γίνεται ως εξής:

Τοποθετουμε εμείς τα 12 εμπορικά καταστηματα της πόλης μας με το προϊον αυτό καθώς και τις 13 Ταβερνες της πόλης μας και του Λιβαδίου. Τα 25 αυτά καταστήματα κάνουν όσο μπορουν μεγαλύτερο "ΣΤΟΚ" σ'αυτές και έτσι διαθέτει κάθε κατάστημα από 500-1000καμμάτια ΦΟΡΜΑΕΛΛΑΣ ανά πάσα στιγμή ενώ περί τα 500 κομμάτια υπάρχουν σε κ κάθε τυροκομείο. Όταν αυτές καοντεύουν να εξαντληθούν από τα παραπάνω καταστήματα ενημερωνόμαστε από τους εμπορους αυτούς και τους τροφοδοτουμα συχέχεια και ταυτοχρονα παράγάγουμε και άλλες με αποτέλεσμα να μην παρατηρείται ποτε έλλειψη.

Τον Σεπτεμβριο μήνα όεν υπάρχει μεγαλή ζήτηση και συνεπώς καλύπτεται αυτή από το αποθέματα .

Με βάση όλα αυτά εξάγεται αβίαστα τα συμπερασμα ότι οι σε παραγωγή "ΦΟΡΜΑΕΛΛΑΣ " ουνατοτητες μας καλύπτουν την ζήτηση, όπου και αν είναι αυτή.

Επειδή το προϊον μας αυτό είναι προϊον ποιοτητας που οφείλεται στην άριστη αυτοφυή βλάστηση, στην ντόπια άριστη ποικιλία των λ αιγοπροβάτων μας και στις απίθανες συνθήκες διαβίωσης των και δικαιουμαστε σύμφωνα με τον μόμο (Π.Δ.61/1993) να ζητήσουμε να αναγνωοισθεί το προϊον μας αυτό σαν "Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης"(Π.Ο.Π.) με το γνωστό του τοπωνύμιο "ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ!

1) Την συμφωνα με το αρθρ. 3 παρ.2 περ.10 Π.Δ.81/1993 δηλωση Προέδρου του Σωματείου μας (συν.1)

2) Τις συμφωνα με το αρθρ.3 παρ.3 εδ.2 αυτού απόψεις των α) Δημοτικού Συμβουλίου Λράχωβας, εκπεκρασμένη στην με αρ.173/199: σε απόσπασμα απόφασή του (Συν.2) και β) η από 9.9.1993 πράξη του Δ.Σ. Γεωργικού Παραγωγικού Βιοτεχνικού Ελαιουργικού Συνετ: ισμού Λοράχωβας - Η ΑΝΑΛΗΨΗ (Συν.3) που διατυπώνουν τις σύμφωνες περί τουτου απόψεις των.

Επειδή από όλα τα προεκτεθέντα προκύπτει ότι έχουμε έννομο όφελος και συμφέρον στην υποβολή της παρούσας αίτησης.

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΛΟΓΟΥΣ ΑΥΤΟΥΣ

Ζ Η Τ Α Μ Ε

Να γίνει δεκτή η παρούσα αίτησή μας . Να διενεργηθούν τα νόμιμα προς το σκοπό να αναγνωρισθεί το στο ιστορικό της παρουσ μας προϊόν σαν "Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης"(Π.Ο.Π.) με το τοπωνύμιο"ΛΟΡΑΣΣΑΝΑ ΛΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ"

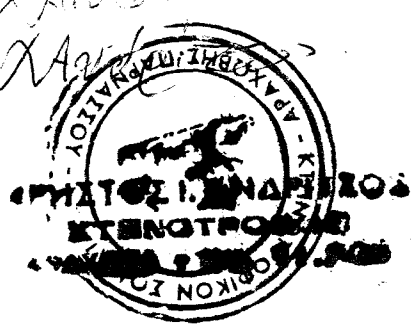
Λοράχωβα 30 Οκτωβρίου 1993

Ο νόμιμος εκπρόσωπος του

Σωματείου Πρόεδρος

Χρήστος Ι. Ανδρίτσος.





Fromage AOP FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU

