ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΑΘΗΝΑ, 1994

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΛΑΔΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ – '' ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ''

ΕΔΡΑ : Αθήνα

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : Σταδίου 33

ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 32.12.485 – 32.12.359 – 32.51.402

FAX : 32.11.245

ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ : Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου με Εμπορική Ιδιότητα.

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

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Κοπανιστή

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Τυρί

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ: Νομός Κυκλάδων

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 Κοπανιστή, οριοθετείται από τα διοικητικά όρια του νομού Κυκλάδων.

Για την παρασκευή του τυριού Κοπανιστή, δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από περιοχές άλλες πέραν της προαναφερθείσης.

Επισυνάπτεται: Χάρτης γεωγραφικής ζώνης προέλευσης της πρώτης ύλης από την οποία παράγεται το προϊόν.

Δ. Η ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΗ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. ΦΥΣΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

α) Έδαφος

Οι περιοχές στις οποίες παράγεται η Κοπανιστή είναι το συμπλέγμα των νήσων των Κυκλάδων, με συνολική έκταση 2.572 τετραγωνικά χιλιόμετρα.

Το υψηλότερο όρος των Κυκλάδων είναι ο Όρος της Νάξου, με υψόμετρο 1007 μέτρα. Τα πετρώματα που συμμετέχουν στη δομή των Κυκλάδων, είναι εκρηξιγενή, μεταμορφωμένα και ιζηματογενή. Οι βασικότεροι ορεινοί όγκοι καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη των 50% της συνολικής επιφάνειας του νομού Κυκλάδων.

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 κατακρημνισμάτων 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 κλίμα των Κυκλάδων, οι οποίες περιλαμβάνονται μεταξύ των ετήσιων ισοθέρμων των 18 και 19, είναι εύκρατο προς το θαλάσσιο, με μικρό ύψος ετήσιων βροχοπτώσεων. Γενικά οι Κυκλάδες είναι σχετικά ξηρές και απο τις πιο ανεμώδεις περιοχές της χώρας. Τα καλοκαίρια είναι δροσερά λόγω των μελτεμιών.

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία, η μέση ετήσια θερμοκρασία, ο αριθμός των ημερών βροχόπτωσης και οι ώρες ηλιοφάνειας κατα έτος σε διάφορες περιοχές του Ν. Κυκλάδων όπου παρασκευάζεται η Κοπανιστή, έχει ως εξής:

Μετεωρ. σταθμός	Μέση Ετήσια σχετ.Υγρασ.(%)	Μέση Ετήσια θερμοκρ.(oC)	Ημέρες βροχής	Ωρες ηλιοφάνειας
Σύρου	65	18,5	79,6	2894,7
Πάρου	76	18,4	63,1	2840,7
Νάξου	71	18,4	82	2622,5

(Υπουργείο Εθνικής Αμύνης, 1978)

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, τον Ολυμπο, τον Ταύγετο, την Κρήτη και σε περιοχές του Αιγαίου (Polunin, 1980).

Τα νησιά του Αιγαίου, μεταξύ των οποίων και οι Κυκλάδες αποτέλεσαν σημαντικό μονοπάτι για τη σταδιακή μετανάστευση ενδημικων ειδών χλωρίδας στην Ελλάδα από την Ανατολή, λόγω της γειτνίασης με την αρχέγονη χλωρίδα της Μικράς Ασίας (Polunin, 1980).

Παρακάτω παρατίθενται μερικά ενδημικά είδη του Ν. Κυκλάδων: Fritillaria tuntasia (Κύθνος), Campanula sartorii (Ανδρος), Mysorus heldreichii (Δήλος), Symphytum naxicola (Νάξος), Helichrysum amorgianum (Αμοργός) (Voliotis, 1987).

Στο Ν. Κυκλάδων είναι ευρέως διαδεδομένα τα φρύγανα. Χαρακτηριστικά είδη φρυγάνων είναι τα ακόλουθα: Quercus coccifera, Sarcopoteriym spinosum, Genista acanthoclada, Anthyllis hermanniae,Euphorbia acanthothamnos, Thymelaea hirsuta, Hypericum empetrifolium, Cistus incanus, Cistus salvifolius, Satureja thymbra, Thymus capitus, Globularia alypum κ.ά.

Στη μακία ξυλώδη βλάστηση που απαντάται κυρίως στα νησιά του Αιγαίου, συναντάμε τα είδη: Laurus nobilis, Cercis siliquastrum, Calicotome villosa, Spartium junceum, Cotinus coggygria, Erica arborea, Myrtus communis, Erica manipuliflora, Asparagus acutifolius 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 η Κοπανιστή.

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 κτηνοτροφίας 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,ενώ το 74,8% των βοοτροφικών εκμεταλλεύσεων περιλαμβάνει εκτροφές με λιγότερα απο 10 ζώα (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 αγελάδων σε πεδινές κυρίως περιοχές και των αιγοπροβάτων κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές και διατροφή τους κατά κύριο λόγο με βόσκηση, δ) 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 ζώων στο Ν. Κυκλάδων έχει ως εξής:

Αγελάδες	10164	Πρόβατα	76528	Κατσίκες	106795
Εγχώριες	1476	Οικόσιτα	14189	Οικόσιτες	23069
Βελτιωμένες	7127	Κοπαδιάρικα	62339	Κοπαδιάρικες	83726
Ξενικές	1561				

(Ε.Σ.Υ.Ε., 1991α)

Η κατανομή της παραγωγής του γάλακτος κατά είδος στο Ν. Κυκλάδων, έχει ως εξής:

Αγελαδινό	Πρόβειο (τόννοι)	Κατσικίσιο
17221	5453	11530

(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 (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 φυλές, 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 (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

Σε ότι αφορά τις αγελάδες, στο νομό Κυκλάδων επικρατούν οι φυλές Friisian-Holstein, Swich και η εγχώρια φυλή της Τζιάς (Δ/νση Γεωργίας Κυκλάδων, 1993).

ΙΙΙ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

Η Κοπανιστή είναι τυρί ευρύτατα διαδεδομένο στην Ελλάδα. Η ποιότητά της καθορίζεται άμεσα από το είδος του γάλακτος από το οποίο παρασκευάσθηκε. Οσο πλουσιότερο είναι αυτό σε στερεά συστατικά τόσο καλύτερη είναι η Κοπανιστή που παρασκευάζεται. Οι φυλές ζώων που παραδοσιακά διατηρουνται στην περιοχή του Ν. Κυκλάδων καθώς και η ιδιαιτερότητα των κλιματολογικών και γεωγραφικών χαρακτηριστικών, βοηθούν στην παραγωγή γάλακτος αυτής της ποιότητας.

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

Προέλευση: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από το γεωγραφικό διαμέρισμα του Ν. Κυκλάδων.
Είδος γάλακτος: Αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγματά τους.
Λοιπές προδιαγραφές: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών, παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής. Το γάλα πρέπει να είναι πλήρες και να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται δέκα ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. 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

Η Κοπανιστή είναι ένα ευρύτατα γνωστό παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στην Ελλάδα, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλές δεκαετίες. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση.

Αναφορές για την ανάπτυξη της τυροκομίας στην Ελλάδα υπάρχουν από αρχαιοτάτων χρόνων. Οι αρχαίοι Ελληνες 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 Σικελό). Εξ άλλου ο Ομηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (Ι, 218-250) την παρασκευή τυριού από τον Κύκλωπα Πολύφημο (Σιδέρης, 1982).

Στα Ολύμπια του 1859 και του 1870 αναφέρονται τα βραβεία που απονεμήθηκαν στα διάφορα προϊόντα που εκτέθηκαν. Στην κλάση των τυροκομικών προϊόντων γίνεται αναφορά βράβευσης σε Κοπανιστή απο τη Σύρο.

Ο Λιάμπεης (1899) αναφερόμενος στην τεχνολογία παρασκευής της Κοπανιστής γράφει χαρακτηριστικά "...ο τυρός ούτος έχει γεύσιν δριμείαν και πιπερίζουσαν, ως εκ των ιδιοτήτων δε τούτων, θεωρείται ορεκτικόν έδεσμα...πωλείται εις αρκετά υψηλήν τιμήν ως είδος πολυτελείας".

Εκτενείς επίσης περιγραφές για την Κοπανιστή δίνονται από τον Δημητριάδη (1900), τον Τζουλιάδη (1936) και τον Ζυγούρη (1952, 1956).

ΣΤ. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ι. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Η Κοπανιστή παρασκευάζεται και από τα τρία είδη γάλακτος ή και από μίγματά τους.

Τα πλέον χαρακτηριστικά σημεία της τεχνολογίας του τυριού είναι:

α) Παρασκευάζεται πάντοτε από νωπό πλήρες γάλα. Οσο πλουσιότερο είναι αυτό σε στερεά συστατικά τόσο καλλίτερης ποιότητας είναι η Κοπανιστή που παρασκευάζεται. Οι φυλές ζώων που παραδοσιακά διατηρούνται στην περιοχή των Κυκλάδων δίδουν γάλα της ποιότητας αυτής.

β) Η πήξη του γάλακτος γίνεται πάντοτε σε χαμηλή σχετικά θερμοκρασία συνήθως 28 - 30 οC και με μικρή ποσότητα, ώστε να δημιουργείται πήγμα μετά δύο ώρες περίπου.

γ) Πριν από τη στράγγισή του το τυρόπηγμα παραμένει ακίνητο για πολλές ώρες, συνήθως 20-24, στον τυρολέβητα, οπότε αναπτύσσεται οξύτητα.

δ) Η στράγγιση του τυροπήγματος γίνεται με τοποθέτησή του ύστερα από διαίρεση, σε υφασμάτινους σάκκους και ελαφρά πίεση. Παλαιότερα η πίεση αυτή επιτυγχάνονταν με τοποθέτηση επί των σάκκων κάποιας πέτρας με βάρος λίγο μεγαλύτερο από το βάρος του πήγματος που πιεζόταν, ενέργεια από την οποία προκύπτει και η παραδοσιακή ορολογία για το πιεσμένο πήγμα, που ακόμη και σήμερα καλείται "πέτρωμα".

ε) Η ανάμειξη του στραγγισμένου πήγματος με αλάτι, σε αναλογία 4 έως 5% κατά βάρος, κατά τρόπο ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη διαφορά και ομοιογένεια στη μάζα του τυριού. Η ενέργεια αυτή δημιουργεί τις προϋποθέσεις για κατευθυνόμενη κατά κάποιο τρόπο μικροβιακή ανάπτυξη.

στ) Η ωρίμανση του τυριου γίνεται κατά τρόπο μοναδικό. Η στραγγισμένη και αλατισμένη τυρομάζα τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο και μεταφέρεται σε χώρο δροσερό και υψηλή σχετική υγρασία, όπου αφήνεται χωρίς καμμιά επέμβαση μέχρι να αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη. Οταν συμβεί αυτό η μάζα του τυριού ζυμώνεται κατά τρόπο ώστε η μικροβιακή ανάπτυξη να διασκορπιστεί ομοιόμορφα στο τυρί, το οποίο μετά απο αυτό επανατοποθετείται στα ευρύστομα δοχεία. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 3 εως 4 φορές μέχρι να ωριμάσει το τυρί, διαδικασία που διαρκεί 30-40 ημέρες.

Για να επιταχυνθεί και να ελεγχθεί κατά κάποιο τρόπο η ωρίμανση της Κοπανιστής συχνά το φρέσκο στραγγισμένο και όξινο τυρόπηγμα αναμειγνύεται με καλής ποιότητας παλαιά Κοπανιστή η οποία τοπικά καλείται μάνα , σε αναλογία που μπορεί να φθάσει το 10% κατά βάρος.

η) Η άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη που εξασφαλίζεται με τους διαφορους χειρισμούς που γίνονται κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης του τυριού το εφοδιάζει με μικροβιακά ένζυμα που προκαλούν ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση, διεργασίες στις οποίες αποδίδεται η ταχεία ωρίμανση, η πικάντικη γεύση και το πλούσιο άρωμα της Κοπανιστής.

θ) Το πλούσιο ενζυμικό σύστημα που δημιουργείται κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης στο τυρί επιβάλλει τη διατήρησή του σε χαμηλές θερμοκρασίες αλλιώς καθίσταται σύντομα υπερώριμο που έχει συνέπειες τόσο στην υφή όσο και τη γεύση του προϊόντος.

ΙΙ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Η Κοπανιστή είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί άλμης που παρασκευάζεται από αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματά τους και παρουσιάζει πικάντικη γεύση.

Η χημική σύσταση της Κοπανιστής εξαρτάται από τη χημική σύσταση του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της Κοπανιστής είναι:

Χημική σύσταση
Μεγίστη υγρασία: 56%
Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%
Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:
Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο
Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών
Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών
Τύπος τυριού
Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με αλοιφώδη υφή
Επιδερμίδα: δεν έχει
Μάζα τυρίου
Υφή: μαλακή αλοιφώδης
Χρώμα: υποκίτρινο έως υπόφαιο

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Η παραγωγή της Κοπανιστής γίνεται αποκλειστικά στα γεωγραφικό διαμέρισμα του Ν. Κυκλάδων. Είναι αλμυρό τυρί με έντονη πικάντικη γεύση.

Ζ. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

α) "ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ" (KOPANISTI)
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 τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΟΠ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας (Παράδειγμα: ΚΟΠ-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 Κοπανιστής. Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της Κοπανιστής.

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 313025/94 "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΦΕΤΑ (FETA)" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου 8, τεύχος Β, 11/1/1994, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 51-62)

Θ. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

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

Δημητριάδης, Ρ. (1990) Ελληνική Κτηνοτροφία, Εκδ. Γ. Κασδόνης, Εν Αθήναις, σελ. 262-267

Διεύθυνση Γεωργίας Κυκλάδων (1993) Προσωπική επικοινωνία

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

Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος (Ε.Σ.Υ.Ε.) (1991) Ζωϊκό κεφάλαιο - Αποτελέσματα δειγματοληπτικών ερευνών των ετών 1985-1990, Αθήνα, σελ. 20, 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. 313046, Αρ. ΦΕΚ τ. Β, Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα

Λιάμπεης, Ι. (1899) Γαλακτοκομία και Τυροκομία, Εκδ. Μ.Ι. Σαλιβέρος, Εν Αθήναις, σελ. 160-161

Ολύμπια (1859), Επίσημος Κατάλογος, Αθήνα

Ολύμπια (1870), Περίοδος Δευτέρα (1872), Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα

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

Τζουλιάδης Φ. (1936) Πρακτικός Οδηγός του Γεωργού - Κτηνοτροφικά, Εκδ. Αγροτικού Κόσμου της Ελλάδος, Αθήναι, σελ. 811-812

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

Χατζημηνάογλου, Ι., Ξέρβας, Ν. & Βογιατζόγλου, Ι. (1985) Πρόβατα και αίγες στην Ελλάδα, Θεσσαλονίκη, α) σελ. 3, β) σελ. 11

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. 430-431

Ζυγούρης, Ν.Π. (1956) Ελληνική Τυροκομία, Ηπειρωτική Εστία, Ιωάννινα, σελ. 224-226

0450

Fromage AOP KOPANISTI

GREECE
ADMINISTRATIVE REGIONS

BOUNDARIES OF GEOGRAPHIC DISTRICTS
PREFECTURE BOUNDARIES
PREFECTURE CAPITAL



OGRAPHICA HELLENICA DEMETRIUS G TSOPELAS