ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ

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: Κεφαλογραβιέρα

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Τυρί

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ: Ηπειρος, Δυτική Μακεδονία, ν. Ευρυτανίας και ν. Αιτωλοακαρνανίας.

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 Κεφαλογραβιέρα, οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των κάτωθι γεωγραφικών διαμερισμάτων και νομών:

1. Ηπειρος: Νομοί Ιωαννίνων, Θεσπρωτίας, Αρτης και Πρεβέζης.
2. Δυτική Μακεδονία: Νομοί Φλωρίνης, Κοζάνης, Καστοριάς και Γρεβενών.
3. Νομός Αιτωλοακαρνανίας.
4. Νομός Ευρυτανίας.

Για την παρασκευή του τυριού Κεφαλογραβιέρα, 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

Οι περιοχές στις οποίες παράγεται η Κεφαλογραβιέρα είναι περίπου κατά τα 2/3 ορεινές (ύψος μεγαλύτερο των 200 m) και μόνο κατά 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 Committeeof 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 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, το τμήμα της χώρας στο οποίο παράγεται η Κεφαλογραβιέρα, 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.

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 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 κυμαίνεται μεταξύ 2.300 και 3.100 ωρών (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. Η γειτνίαση με την αρχέγονη χλωρίδα της Μ. Ασίας και της περιοχής του Πόντου, οδήγησε σε μία εξωευρωπαϊκή εικόνα μέρους της Βαλκανικής χλωρίδας. Με σταδιακή μετανάστευση ειδών από την ανατολή μέσω της Θράκης και του Αιγαίου, έφθασαν στην Ελλάδα 680 τέτοια είδη χλωρίδας (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 ενδημικών ειδών είναι μεγάλος, συγκρινόμενος ακόμη και με αυτόν χωρών πολύ μεγαλύτερης έκτασης, όπως η Γερμανία, το Ηνωμένο Βασίλειο ή η Γαλλία.

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). Οι λόγοι στους οποίους οφείλεται αυτή η πληθώρα των ειδών είναι:

α) Γεωιστορικοί: Η ομαλή γεωλογική εξέλιξη βοήθησε στη διατήρηση των Τριτογενών στοιχείων του Καινοζωικού αιώνα.

β) Γεωγραφική θέση: Η Ελλάδα αποτελεί γέφυρα επαφής τριών ηπείρων, με αποτέλεσμα τη, συμπτωματική ή μη, μεταφορά πολλών ειδών χλωρίδας διαφορετικής προέλευσης, από τη μία ήπειρο στην άλλη (Voliotis, 1987). Στο χάρτη 1 παρουσιάζονται οι οδοί μετανάστευσης της χλωρίδας στα Βαλκάνια (Polunin, 1980).

γ) Η εξαιρετικά πολύπλοκη και πολύμορφη γεωτεχνική μορφολογία του ελληνικού χώρου (ορεινές και ημιορεινές περιοχές που κατέχουν το 70% της επιφανείας της χώρας, και ακτογραμμή μεγάλου μήκους, 15.000 Km). Σαν συνέπεια, προκύπτει ιδιαίτερα μεγάλος αριθμός διαφόρων οικολογικών βιοτόπων, που εξαρτώνται από τις μεγάλες διαφορές, αφ'ενός του γεωλογικού υπόβαθρου και αφ'εφετέρου του τοποκλίματος (Voliotis, 1987).

Στο χάρτη 2, παρουσιάζεται η γεωγραφική κατανομή της χλωρίδας της χώρας, εκτός των νησιών του ανατολικού Αιγαίου.

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 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: Sempervivum ballsii (Γράμμος, Σμόλικας), Onobrychis aliacmonia (Αλιάκμωνας), Limosella tenella (Τύμφη), Petrorhagia fasciculata (Ακαρνανία) κ.ά.

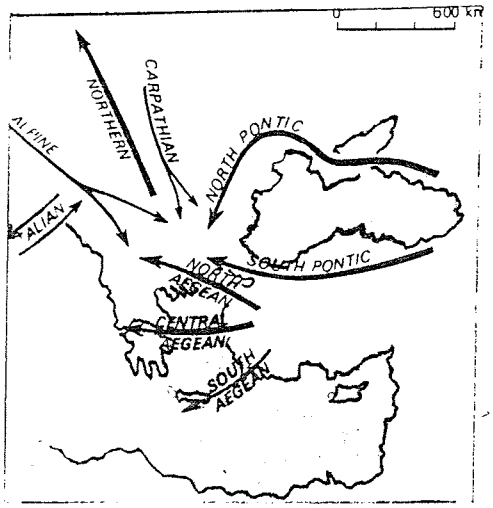
Εκτός από τα παραπανω στην ελληνική χλωρίδα περιλαμβάνονται και Βαλκανικοί ενδημίτες, όπως:
Delphinium balkanicum, Centaurea epirota, Centaurea grbavacensis, Campanula formanekiana, Trachelium jacquinii, Cephalaria ambrosioides, Alkanna pindicola, Melampyrum heracleoticum, Digitalis laevigata, Saxifraga 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 περιλαμβανονται και στοιχεια διάφορης προέλευσης, όπως βορειοευρωπαϊκά, ευρωσιβηρικά, ανατολικοασιατικά, δυτικά, νοτιοαφρικανικά και πολυζωνικά ή κοσμοπολίτικα (Voliotis, 1987).

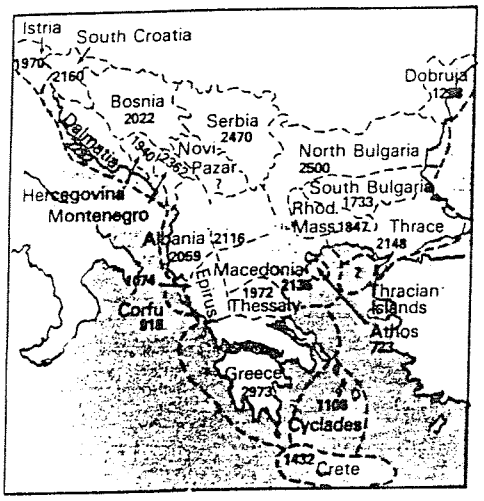
Η χλωρίδα των βραχωδών περιοχών είναι ιδιαίτερα πλούσια σε σπάνια είδη. Τα απαντώμενα γένη είναι:
Cerastium, Silene, Dianthus, Onosma, Sempervirum, Sedum, Sarifraga, Potentilla, Linum, Hypericum, Asperula, Stachys, Verbascum, Romonda, Campanula, Trachelium, Staehelina, καθώς και άλλα γένη των οικογενειών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

Ιδιαίτερη μνεία γίνεται στη χλωρίδα των ακτών που είναι μάλλον ομοιόμορφη λόγω της ομοιομορφίας του κλίματος και της ευρειας 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.α.
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).

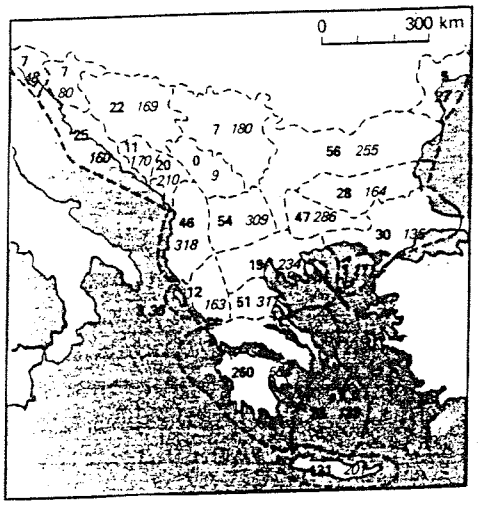
Στα αιγοπρόβατα τα πιό αρεστα νομευτικά είδη ανηκουν στα παρακάτω αυτοφυή αγροστώδη και ψυχανθή:
α) Ψυχανθή (Fabiaceae): Pisum, Vicia, Lathyrus, Medicago, Trifolium, Lotus, Ornithopus, Onobrychis, Astragalus, Ononis, Anthyllis κ.ά.
β) Αγροστώδη (Poaceae): Poa, Festuca, Phleum, Dactylis, Sorghum, Bromus, Agrostis, Cynodon, Hordeum, Avena, Aegilops, Koeleria κ.α. (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 μιάς περιοχής εξαρτάται στενά από τις γεωφυσικές και οικονομικές συνθήκες που επικρατούν σε αυτή. Το μεγαλύτερο μέρος τής επιφάνειας της ηπειρωτικής Ελλάδας 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 συνθήκες αυτές στην Ελλάδα έχει αναπτυχθεί κυρίως η αιγοπροβατοτροφία (Κατσαούνης, 1986).

Η διατροφή των αιγοπροβάτων 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 γαλακτοπαραγωγά ζώα, 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 Ελλάδα είναι συνήθως εκτατικού τύπου και η υπερφόρτωση των βοσκοτόπων συνηθισμένη (Κατσαούνης, 1986).

Στις δύσκολες αυτές συνθήκες αναπτύχθηκε ένας εγχώριος πληθυσμός προβάτων και αιγών, που κατά κανόνα είναι λιτοδίαιτος και πολύ ανθεκτικός, παρουσιάζει χαμηλές αποδόσεις αλλά και υψηλή περιεκτικότητα σε στερεά συστατικά.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της ελληνικής κτηνοτροφίας είναι: α) Ο μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και ο μικρός αριθμός ζώων ανά εκμετάλλευση.
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 της παραγωγής του γάλακτος στις περιοχες όπου παράγεται η Κεφαλογραβιέρα, έχει ως εξής:

Περιοχή	Πρόβειο	Κατσικίσιο
	(τόννοι)	
Ηπειρος	81.468	36.257
1. Ν. Αρτης	17.995	7.057
2. Ν. Θεσπρωτίας	12.492	8.190
3. Ν. Ιωαννίνων	33.065	12.015
4. Ν. Πρεβέζης	17.916	8.995
Δ. Μακεδονία		
1. Ν. Κοζάνης	14.817	9.632
2. Ν. Φλωρίνης	6.811	2.341
3. Ν. Καστοριάς	4.326	2.332
4. Ν. Γρεβενών	5.923	5.701
Ν. Ευρυτανίας	3.313	4.007
Ν. Αιτωλοακαρνανίας	41.205	22.919

(Ε.Σ.Υ.Ε., 1991)

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 (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 διατηρούνται οι βελτιωμένες ή ξενικές φυλές και επικρατεί η οικόσιτη ή ημι-οικόσιτη εκτροφή (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

ΙΙΙ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

Η Κεφαλογραβιέρα παράγεται από πρόβειο γάλα ή μίγμα αυτού με κατσικίσιο μέχρι 10% κατά βάρος.

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

Προέλευση: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από τα παρακάτω γεωγραφικά διαμερίσματα και νομούς: Ηπειρος, Δυτική Μακεδονία, ν. Αιτωλοακαρνανίας και ν. Ευρυτανίας.
Είδος γάλακτος: Πρόβειο ή μίγμα αυτού με κατσικίσιο γάλα σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 10%.
Λοιπές προδιαγραφές: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού 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 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. Η πήξη πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη το γάλα πρέπει να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

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

Ε. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

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. Εξ άλλου ο Ομηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (Ι, 218-250) την παρασκευή τυριού από αιγοπρόβειο γάλα, από τον Κύκλωπα Πολύφημο (Σιδέρης, 1982).

Η Κεφαλογραβιέρα είναι ένα ευρύτατα γνωστό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στην Ελλάδα, όπου παρασκευάζεται συνεχώς τις τελευταίες δεκαετίες. Παρασκευάσθηκε για πρώτη φορά από τη βιομηχανία γάλακτος "ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ" στην Ηπειρο. Στη συνέχεια, λόγω της εκλεκτής ποιότητας του τυριού, έγινε δημοφιλές και η παρασκευή του επεκτάθηκε και σε άλλες περιοχές της ηπειρωτικής Ελλάδας. Σήμερα υπολογίζεται ότι παρασκευάζονται περί τους 3.000 τόνους Κεφαλογραβιέρας το χρόνο, ενώ η τάση είναι να αυξηθεί η παραγωγή της. Η Κεφαλογραβιέρα συμπεριλήφθηκε στον πίνακα των τυριών που αναγνωρίστηκαν στο πλαίσιο της διακρατικής συμφωνίας της χώρας μας με την Αυστρια (1971).

Αναφορές στην ιστορία και την τεχνολογία παρασκευής του τυριού έχουν κάνει οι Ζερφυρίδης (1987) και Anifantakis (1991).

ΣΤ. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ι. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Για την παρασκευή καλής ποιότητας Κεφαλογραβιέρας χρησιμοποιείται πρόβειο γάλα ή μίγμα του με κατσικίσιο, το οποίο δεν υπερβαίνει το 10% κατά βάρος.

Εφ'όσον το γάλα παστεριώνεται, προστίθεται σε αυτό χλωριούχο ασβέστιο (έως 20 g ανά 100 Kg γάλακτος) και οξυγαλακτικές καλλιέργειες. Η πήξη γίνεται στους 32-34 oC. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά από 35 λεπτά περίπου, σε τεμαχίδια μεγέθους κόκκων αραβοσίτου, τα οποία αφήνονται σε ηρεμία 2-3 λεπτά και στη συνέχεια αρχίζει ήπια ανάδευσή τους η οποία συνεχίζεται για 20 λεπτά περίπου, οπότε ξεκινά η αναθέρμανση μέχρι να αποκτήσουν θερμοκρασία 48 oC. Στο σημείο αυτό σταματά η παροχέτευση ατμού στον τυρολέβητα, συνεχίζεται όμως η ανάδευση για 20-30 λεπτά ακόμη και μέχρι οι κόκκοι του πήγματος να αποκτήσουν την ενδεδειγμένη υφή, η οποία καθορίζεται εμπειρικά από τον τυροκόμο.

Οταν επιτευχθεί αυτό, σταματά η ανάδευση και οι κόκκοι κατακαθίζουν στον πυθμένα του τυρολέβητα, όπου σχηματίζουν συνεχή συμπαγή μάζα, η οποία κόβεται στη συνέχεια σε κομμάτια, καθένα από τα οποία προορίζεται να αποτελέσει ένα κεφάλι τυρί.

Τα τεμάχια της τυρομάζας μεταφέρονται σε καλούπια επενδεδυμένα με τυρόπανα, πιέζονται για να αποβάλλουν τυρόγαλα και να αποκτήσουν το επιθυμητό σχήμα. Κατά τη διάρκεια της πίεσης γίνονται κατά διαστήματα αλλαγές τυρόπανων, πιό συχνά στην αρχή και αραιότερα αργότερα, και αναστροφή των τυριών.

Μετά την πίεση τα τυριά μεταφέρονται σε χώρο με θερμοκρασία 14-16 oC και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά από μία ημέρα, τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δύο ημέρες περίπου. Η ωρίμανση γίνεται αρχικά σε θαλάμους θερμοκρασίας 14-16 oC και σχετικής υγρασίας 85-90%. Κατά τη διάρκεια της παραμονής των τυριών στο θάλαμο ωρίμάνσεως αλατίζονται επιφανειακά και αναστρέφονται 10 φορές περίπου.

Οταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα, τα τυριά μεταφέρονται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6oC για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τρείς μήνες τουλάχιστον.

ΙΙ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Η Κεφαλογραβιέρα είναι ένα ελαφρώς αλμυρό, σκληρό τυρί, με διάσπαρτες τρύπες στη μάζα του (φωτογραφία 1). Εχει ευχάριστο άρωμα και πλούσια γεύση. Οπως και η ονομασία της υπονοεί, είναι ένα τυρί με ιδιότητες που κυμαίνονται μεταξύ της Ελληνικής Γραβιέρας και του Κεφαλοτυριού. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση.

Ενδεικτικά παρατίθεται η μέση χημική σύσταση και το pH δειγμάτων Κεφαλογραβιέρας από την αγορά των Αθηνών (Anifantakis, 1991).

Υγρασία%	35,4
Λίπος%	31,3
Ολικές πρωτείνες%	25,9
Χλωριούχο νάτριο%	3,4
pH	5,6

Τα βασικά χαρακτηριστικά της Κεφαλογραβιέρας είναι:

Χημική σύσταση
Μεγίστη υγρασία: 40%
Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%
Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:
Υποχρεωτικά:
Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο
Προαιρετικά:
Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών
Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών
Τύπος τυριού
Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί
Σχήμα: κυλινδρικό
Διαστάσεις: διάφορες
Βάρη: μικρό 4-6 Kg, μεγάλο 10-12 kg
Επιδερμίδα
Συνεκτικότητα: σκληρή, λεπτή
Εμφάνιση: ξηρή, που συχνά καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες
Χρώμα: υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό
Μάζα τυριού
Υφή: σκληρή, ελαστική με πολλές οπές στη μάζα του
Χρώμα: υπόλευκο έως υποκίτρινο

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Η Κεφαλογραβιέρα είναι ένα σκληρό τυρί, με διάσπαρτες τρυπες στη μάζα του. Εχει ευχάριστη, ελαφρώς αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα. Η παραγωγή της γίνεται αποκλειστικά στα παρακάτω γεωγραφικά διαμερίσματα και νομούς: Δυτική Μακεδονία, Ηπειρο, ν. Αιτωλοακαρνανίας και ν. Ευρυτανίας.

Ζ. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

α) "ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ" (KEFALOGRAVIERA)
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 κεφαλαία γράμματα: ΚΓ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας (Παράδειγμα: ΚΓ-1650-20.2.94)

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 τυριού Κεφαλογραβιέρα. Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού Κεφαλογραβιέρα.

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. Νομοθετικό Διάταγμα υπ'αριθμ. 1065/71 "Περί κυρώσεως της Συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας, αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως ονομασιών καταγωγής και χαρακτηρισμών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως του Βασιλείου της Ελλάδος, Αρ. Φύλλου 278, τεύχος Α, 29/12/1971, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 2785).

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 313032/94 "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ (KEFALOGRAVIERA)" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου 8, τεύχος Β, 11/1/1994, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 51-62)

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

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

Εφημερίς της Κυβερνήσεως του Βασιλείου της Ελλάδος (1971) Νομοθετικό Διάταγμα Νο 1065, Αρ. ΦΕΚ 278 τ. Α, Εθνικο Τυπογραφείο, Αθήνα, σελ. 2785

Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (1994) Υπουργική Απόφαση αρ. 313032, Αρ. ΦΕΚ 8 τ. Β, Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα, σελ. 51-62

Κατσαούνης, Ν.Κ. (1986) Προβατοτροφια, Εκδ. Οικος ΑΦΩΝ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗ, Αθηνα

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, Σ. (1982) Ομήρου Οδύσσεια, (μετ.) σελ. 170-171, Οργανισμός Εκδόσεων Διδακτικων Βιβλίων, Αθήνα

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

Χατζημηναογλου, Ι., Ζέρβας, Ν. & Βογιατζόγλου, Ι. (1985) Προβατα και αίγες στην Ελλάδα, Θεσσαλονικη

Κοσμοπούλου - Σερελή, Α. (1993) Μαθήματα Γεωργικής Μετεωρολογίας Βιοκλιματολογίας, Γεωργικό Πανεπιστημιο Αθηνών

Σερφυρίδης, Γ.Χ. (1987) Τεχνολογια Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Τυροκομία, σελ. 164, Θεσσαλονικη

Fromage AOP KEFALOGRAVIERA

GREECE
ADMINISTRATIVE REGIONS

BOUNDARIES OF GEOGRAPHIC DISTRICTS
PREFECTURE BOUNDARIES
• PREFECTURE CAPITAL



ORAMA
XANTHI
RODOPI
KOMOTINI
THRAKI
EVROS
XILXIS
SERES
KAVALA
PELA
EDESSA
MAKEDONIA
ALEXANDROUPOLI
THESSALONIKI
THASSOS
IMATHIA
SAMOTHRAKI
HALKIDIKI
POLIGIROS
PIERIA
KATERINI
AGION OROS
LIMNOS
LARISSA
TRIKALA
THESSALIA
MAGNISSIA
VOLOS
LESVOS
KARDITSA
SKIATHOS
ALONISSOS
SKOPELOS
SKIROS
FTHIOTIDA
LEFKADA
STEREA ELLAS
EVIA
CHIOS
FOKIDA
LIVADIA
VIOTIA
KEFALONIA
ARGOSTOLI
AHAIA
ATIKI
ATHINA
KORINTHIA
ANDROS
NISSIA EGEOU
ZAKINTHOS
ILIA
PYRGOS
KARIA
SAMOS
ARKADIA
ARGOLIDA
TINOS
PELOPONNISSOS
KITHNOS
SIROS
ERMOUPOLIS
MYKONOS
PATMOS
KIKLADES
SPETSES
SERIFOS
PAROS
NAXOS
MESSINIA
SIFNOS
LAKONIA
MILOS
SIKINOS
FOLEGANDROS
ASTIPALEA
DODEKANISSOS
KITHIRA
KARPATHOS
KRITI
HANIA
RETHIMNO
IRAKLIO
LASSITHI
KASSOS

...OGRAPHICA HELLENICA DEMETRIUS G. TSOMELIS ...