

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU»

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (σύμφωνα με την ταξινόμηση του Παραρτήματος VI):
Κλάση 1.3 - Τυριά



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου	3
2.	Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.....	3
3.	Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.....	5
4.	Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωγραφικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή	7
5.	Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.....	8
6.	Δεσμός με την οριοθετημένη περιοχή.....	11
7.	Οργανισμοί επιθεώρησης.....	29
8.	Επισήμανση.....	30
9.	Εθνικές και κοινοτικές απαιτήσεις.....	30
10.	Βιβλιογραφία.....	30
11.	Παραρτήματα.....	32
	11.1. Παράρτημα I: Συμφωνητικό αιτούσας ομάδας παραγωγών	
	11.2. Παράρτημα II: Ενδεικτικά παλαιά και νέα τιμολόγια πώλησης του προϊόντος	
	11.3. Παράρτημα III: Ιστορικές φωτο παραγωγής του προϊόντος από περιοχές της Πίνδου με νομάδες κτηνοτρόφους και τυροκόμους	
	11.4. Παράρτημα IV: Οι παραδοσιακές μέθοδοι παρασκευής του προϊόντος	
12.	Συνημμένα	

1. Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

«ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU»

2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Το «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» είναι ένα ημίσκληρο τυρί, με υπόλευκο έως υποκίτρινο χρώμα, σχήματος κυλινδρικού ή παραλληλεπίπεδου. Παρασκευάζεται με τη χρήση της τεχνικής της θερμαινόμενης τυρομάζας από πρόβειο ή μείγμα πρόβειου και γίδινου γάλακτος (με το γίδινο πάντα σε αναλογία μικρότερη του 35%), χρησιμοποιώντας μια ιδιαίτερη τεχνική που ανέπτυξαν και διέδωσαν οι Βλαχόφωνοι νομάδες-κτηνοτρόφοι της Βαλκανικής, ορμώμενοι από τις περιοχές της κεντρικής βόρειας απόληξης της οροσειράς της Πίνδου. Το τυρί απαιτεί μια συνολική περίοδο παρασκευής-ωρίμανσης περίπου 90 ημερών για να είναι έτοιμο προς κατανάλωση. Διαθέτει μια βουτυρώδη, ελαφρώς υπόξινη και λίγο αλμυρή γεύση, η οποία το διαφοροποιεί από τα ομοειδή τυριά. Στα γευστικά χαρακτηριστικά του προϊόντος συμβάλλουν αφενός η μεγάλη λιποπεριεκτικότητα και το έντονο-μεστό άρωμα του γάλακτος της οριοθετημένης περιοχής, αλλά και η παραδοσιακή τεχνική της τυροκόμησης που απαιτεί περιοδική προσθήκη αλατιού και την επεξεργασία της τυρομάζας να γίνεται σε δυο διακριτά στάδια η οποία επέτρεπε την άμεση μεταποίηση του γάλακτος που παραγόταν το καλοκαίρι στα ορεινά υψόμετρα, όπου δεν υπήρχαν τυροκομεία-ωριμαντήρια.

Το τυρί «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά που αποτυπώνονται στις αναλύσεις των εμπορικών δειγμάτων (οι σχετικές αναλύσεις ως Συνημμένα 1):

A. Φυσικοχημικό Περιεχόμενο

Μέγιστη υγρασία	40-45%
Λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού	>45 %
Περιεχόμενο σε λιπαρά	27-30%

Περιεκτικότητα σε αλάτι (χλωριούχο νάτριο)	1,4-2,0 %
Περιεκτικότητα σε λοιπά ανόργανα συστατικά	έως 2,5 %
Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες	25-28 %
Τιμή pH	5,0 έως 5,3

B. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα	υπόλευκο έως υποκίτρινο
Υφή-δομή	Συνεκτική-συμπαγής, ημίσκληρη, χωρίς οπές (ή με ελάχιστες οπές)
Γεύση	βουτυρώδης, ελαφρώς υπόξινη και πικάντικη
Αρωμα	πλούσιο και ευχάριστο
Επιδερμίδα	όχι

Γ. Μικροβιακό Περιεχόμενο

Σε σχέση με το μικροβιακό του περιεχόμενο, οι σχετικές τιμές που προσδιορίζονται για το «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚASHKAVAL PINDOU» συνάδουν με τα όρια που θέτει ο πιο πρόσφατος σχετικός κοινοτικός κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 και η τροποποίησή του με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 «περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα». Συγκεκριμένα, το «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚASHKAVAL PINDOU» πληροί τις προδιαγραφές για συγκεκριμένους μικροοργανισμούς (παθογόνους ή δείκτες υγιεινής), όπως αποτυπώνεται σε μελέτη που διενήργησε για το προϊόν αυτό το Τμήμα Γάλακτος των Ιωαννίνων του «ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ» για λογαριασμό της Περιφέρειας Ηπείρου (Συνημμένο 2), αλλά και στις αναλύσεις εμπορικών δειγμάτων (Συνημμένα 1). Στα δείγματα που μελετήθηκαν διαπιστώνεται η απουσία των *Salmonella spp* και *Listeria monocytogenes* και η παρουσία των *Escherichia coli* και *Staphylococcus coagulase /Staphylococcus aureus* σε τιμές μικρότερες ή ίσες του κατώτερου ορίου τιμών που ορίζονται ως κριτήρια ασφαλείας και υγιεινής των τυριών.

Δ. Βάρος

Το ανώτερο επιτρεπτό βάρος του προϊόντος «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» είναι τα 10 κιλά, τιμή σύμφωνη με τον Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1225/90 της Επιτροπής της 10^{ης} Μαΐου 1990.

3. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η τεχνολογία του τρόπου παραγωγής του τυροκομικού προϊόντος «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» αναπτύχθηκε από τους Βλάχους νομάδες-κτηνοτρόφους της βόρειας Πίνδου. Μια ιδιαίτερα αξιόπιστη μαρτυρία για το γεγονός αυτό υπάρχει στο βιβλίο των Βρετανών αρχαιολόγων A.J.B. Wace και M.S. Thompson που εκδόθηκε στο Λονδίνο το 1914 με τίτλο «***THE NOMADS OF BALKANS: An Account of Life and Customs among the Vlachs of Northern Pindos***». Σε αυτό καταγράφεται η ζωή, ο πολιτισμός, οι παραδόσεις και οι κοινωνικο-οικονομικές παράμετροι της ζωής & παρουσίας των Βλάχων νομάδων στην περιοχή της βόρειας Πίνδου. Αντίγραφο του βιβλίου, που σώζεται στη βιβλιοθήκη του University of California at Riverside, είναι διαδικτυακά διαθέσιμο στον ιστότοπο:

<https://archive.org/details/nomadsofbalkansa00wace/page/n1>

Στο βιβλίο αυτό, το οποίο έχει μεταφραστεί στα Ελληνικά από τον Π. Καραγιώργο (έκδοση Αφών Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη 1989), οι συγγραφείς αναφέρουν ότι το τυρί αυτό αποτελούσε το κύριο τυροκομικό προϊόν των Βλάχων νομάδων-κτηνοτρόφων (Συνημμένο 3, σελίδα 78). Η παραγωγή του προωθείτο -μέσω εμπόρων- στα Γιάννενα από όπου εξαγόταν στην Ιταλία ως «*Caccio Cavallo*» (από το Βλάχικο Κασκαβάλ=τυρί που μεταφέρεται με άλογα). Στο ίδιο βιβλίο, παρότι οι συγγραφείς παρουσιάζουν δυο αντικρουόμενες θεωρίες για τον αρχικό τόπο προέλευσης των Βλάχων, σε κάθε όμως σημείο του (και στον τίτλο) **εντοπίζουν ως βασικό τόπο της παρουσίας και ανάπτυξής τους την ευρύτερη περιοχή της κεντρικής-βόρειας απόληξης της οροσειράς της Πίνδου.**

Ένα επιπλέον χαρακτηριστικό, που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη για την οριοθέτηση της περιοχής, αφορά την ιδιαίτερη τεχνολογία που αναπτύχθηκε για την τυροκόμηση του προϊόντος «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ». Αυτή επέτρεπε την άμεση μεταποίηση του γάλακτος που παραγόταν το καλοκαίρι στα ορεινά υψόμετρα (όπου δεν υπάρχουν τυροκομεία-ωριμαντήρια) σε μια ανακατεργασμένη τυρομάζα. Στη συνέχεια, η τυρόμαζα προωθείτο με ασφάλεια στις παρακείμενες πεδινές περιοχές για περαιτέρω επεξεργασία και την παραγωγή του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ».¹ Η διαδικασία αυτή ήταν πολύ σημαντική για τους νομάδες-κτηνοτρόφους της περιοχής, οι οποίοι για την επιβίωση του ζωικού τους κεφαλαίου ήταν αναγκασμένοι να μετακινούνται από τους ορεινούς όγκους των θερινών βοσκοτόπων στις παρακείμενες ημιορεινές-πεδινές περιοχές για τη χειμερινή παραμονή των ζώων τους.

Έτσι, οι περιοχές κατοχύρωσης του προϊόντος συμπίπτουν ουσιαστικά με τις γεωγραφικές περιοχές στις οποίες ζούσαν οι νομάδες Βλάχοι κατά τους περασμένους αιώνες, δηλαδή η κεντρική-βόρεια απόληξη της οροσειράς της Πίνδου και οι παρακείμενες περιοχές της Ηπείρου, Θεσσαλίας και Δυτικής Μακεδονίας, στις οποίες μετακινούντο κατά τους χειμερινούς μήνες.

Με βάση τα παραπάνω στοιχεία, ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για την παραγωγή και τυποποίηση του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ» ορίζεται η συνολική έκταση που συμπεριλαμβάνεται στα γεωγραφικά όρια των παρακάτω Περιφερειακών Ενοτήτων (Συνημμένο 4, Χάρτες):

1. ΠΕ Ιωαννίνων, ΠΕ Άρτας, ΠΕ Θεσπρωτίας και ΠΕ Πρέβεζας (*Περιφέρεια Ηπείρου*),
2. ΠΕ Καστοριάς, ΠΕ Γρεβενών και ΠΕ Κοζάνης (*Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας*), και
3. ΠΕ Τρικάλων και ΠΕ Καρδίτσας (*Περιφέρεια Θεσσαλίας*).

4. Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωγραφικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Για να έχει τη δυνατότητα ένας παραγωγός να χρησιμοποιεί την ονομασία «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» για το τυρί που παράγει, θα πρέπει:

A) κατά την παραγωγική διαδικασία να χρησιμοποιεί αποκλειστικά νωπό ή παστεριωμένο πρόβειο ή/και μίγμα πρόβειου και γίδινου γάλακτος (το γίδινο πάντα σε μικρότερη αναλογία έως το 35%), το οποίο να έχει αποδεδειγμένα παραχθεί εντός της οριοθετημένης περιοχής από παραδοσιακά εκτρεφόμενες φυλές προβάτων και αιγών που έχουν προσαρμοστεί στις τοπικές συνθήκες, και

B) η τυροκόμηση να γίνεται από νόμιμα αδειοδοτημένες επιχειρήσεις (ή μεμονωμένους κτηνοτρόφους-παραγωγούς) που λειτουργούν εντός της οριοθετημένης περιοχής και τηρούν τις προδιαγραφές του προϊόντος.

Επίσης, το γάλα δεν θα πρέπει να έχει υποστεί συμπίκνωση ούτε να εμπεριέχει πρόσθετα, όπως σκόνη ή συμπίκνωμα γάλακτος, καζεϊνικά άλατα κλπ.

Οι κτηνοτρόφοι που παρέχουν τα γάλατα αυτά θα πρέπει να

- είναι εγγεγραμμένοι στα μητρώα που τηρούν οι αρμόδιες τοπικές αρχές.
- διαθέτουν όλα τα απογραφικά στοιχεία σχετικά με τα ζώα και την ποσότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU», και

- διαθέτουν τα αποτελέσματα των περιοδικών χημικών και μικροβιολογικών προσδιορισμών που διενεργούν στα γάλατά τους.

Αντίστοιχα, έκαστος παραγωγός (ντόπιο τυροκομείο ή κτηνοτρόφος) θα πρέπει να τηρεί τα παρακάτω στοιχεία:

- Αποτελέσματα των φυσικοχημικών και μικροβιολογικών αναλύσεων του γάλακτος που χρησιμοποιούν και του παραγόμενου τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ

ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ» για να διασφαλίζεται η ποιότητα του τελικού προϊόντος.

- Στοιχεία εισροών που περιλαμβάνουν:
 - ✓ Όνομα προμηθευτή του γάλακτος, το είδος, η ποσότητα, η προέλευση και η ποιότητα για όλες τις παρτίδες γάλακτος που χρησιμοποιεί.
 - ✓ Όνομα προμηθευτή, προέλευση και ποσότητα για όλες τις παρτίδες των υπολοίπων πρώτων υλών που χρησιμοποιεί (πχ αλάτι, πυτιά, CaCl_2)
- Στοιχεία εκροών που περιλαμβάνουν:
 - ✓ Μητρώο διάθεσης του τελικού προϊόντος που θα περιλαμβάνει τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον τελικό προορισμό του προϊόντος.
 - ✓ Ποσοτική σχέση μεταξύ εκάστης παρτίδας εισροών με την αντίστοιχη των εκροών

5. Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Πρώτη ύλη: Παραδοσιακά, το «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ» παραγόταν από νωπό πρόβειο γάλα (ή μίγμα πρόβειου με γίδινο σε μικρότερη αναλογία), του οποίου η πήξη πρέπει να γίνεται εντός 24 ωρών μετά την άμελξη. Σήμερα, για λόγους ασφάλειας και υγιεινής για την παρασκευή του προϊόντος «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / ΚΑΣΗΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ» χρησιμοποιείται συνήθως παστεριωμένο γάλα. Το προς τυροκόμηση γάλα θα πρέπει να έχει υψηλή λιποπεριεκτικότητα (τουλάχιστον 6% κατά βάρος), και να

A) προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών που παραδοσιακά εκτρέφονται εντός της οριοθετημένης περιοχής, έχουν προσαρμοστεί στις τοπικές συνθήκες και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής,

B) γίνονται οι αμέλξεις τουλάχιστον 10 ημέρες μετά τον τοκετό (για το νωπό γάλα). Έως την πήξη του, το γάλα θα πρέπει να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

Το προς τυροκόμηση γάλα δεν επιτρέπεται να έχει υποστεί συμπύκνωση ή να έχουν προστεθεί σε αυτό σκόνη ή συμπύκνωμα γάλακτος, πρωτεΐνες γάλακτος, καζεϊνικά άλατα, χρωστικές, συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα. Απαγορεύεται επίσης η παρουσία σε αυτό αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων και άλλων επιβλαβών ουσιών. Οι μόνες επιτρεπόμενες παρεμβάσεις στο γάλα που χρησιμοποιείται προς τυροκόμηση του προϊόντος, αφορούν την προσθήκη της εμπορικά διαθέσιμης «παραδοσιακής ελληνικής πτυιάς» ή ενζύμων με ανάλογη δράση. Στην περίπτωση χρησιμοποίησης παστεριωμένου γάλακτος, επιτρέπεται και η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων και χλωριούχου ασβεστίου σε ποσότητα έως 20g/100Kg γάλακτος. Το γάλα συλλέγεται-διατηρείται σε δοχεία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και φιλτράρεται προς απομάκρυνση τυχόν ξένων σωμάτων.

Μέθοδος παρασκευής: Σε γενικές γραμμές, ο σημερινός τρόπος παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» που εφαρμόζεται δεν διαφέρει σημαντικά από τον αντίστοιχο παραδοσιακό. **Στο Παράρτημα IV συνοψίζονται όλες οι παραδοσιακές μέθοδοι παρασκευής του προϊόντος.** Η σημαντικότερη διαφορά έγκειται στην -για λόγους υγιεινής και ασφάλειας- ανάγκη παστερίωσης του γάλακτος πριν από την τυροκόμηση.

Αναλυτικότερα, η παραγωγή του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» πραγματοποιείται σύμφωνα με την παρακάτω διαδικασία:

- ✓ Χρησιμοποιείται νωπό ή παστεριωμένο γάλα από τα αιγοπρόβατα των κτηνοτρόφων της περιοχής. Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα, το ποσοστό πρόβειου και γίδινου γάλακτος μπορεί να παραλλάσσεται, όμως το πρόβειο θα πρέπει πάντα να είναι σε μεγαλύτερες συγκεντρώσεις (>65%).
- ✓ Στο γάλα αυτό απαγορεύεται οιαδήποτε συμπύκνωση, προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών και συντηρητικών.
- ✓ Το νωπό γάλα διηθείται, ομογενοποιείται και ακολουθεί η παστερίωσή του για 30 λεπτά στους 63°C. Εν συνεχεία, ψύχεται υπό ανάδευση έως τους 37°C όπου και παραμένει για 15 επιπλέον λεπτά.

- ✓ Έπειτα, προστίθενται CaCl_2 και παραδοσιακή πυτιά (κατά προτίμηση ελληνική από μικρά μηρυκαστικά).
- ✓ Αφήνεται για περίπου 40 λεπτά έτσι ώστε να αρχίσει η πήξη του τυριού. Όταν το τυρόπηγμα είναι εμφανές εφαρμόζεται μία ανάδευση με σκοπό την κοπή του τυροπήγματος αυτού. Ακολουθεί αναθέρμανση στους 42°C για μισή ώρα και αναμονή για 15 περίπου λεπτά έτσι ώστε να ξαναπέσει η θερμοκρασία.
- ✓ Στη συνέχεια μεταγγίζεται σε τσαντίλες και τοποθετείται σε καλούπια. Εκεί στραγγίζουν -υπό μηχανική πίεση- για περίπου μισή ώρα. Οι τσαντίλες με το πήγμα αναστρέφονται και εφαρμόζεται ξανά πίεση για επιπλέον μισή ώρα. Η διαδικασία αυτή επαναλαμβάνεται συνολικά 3 φορές. Σημαντικό σημείο της τεχνικής είναι κατά τη στράγγιση το πήγμα να παραμένει σκεπασμένο, ώστε η θερμοκρασία του μικροπεριβάλλοντος να διατηρείται σταθερή.
- ✓ Ακολουθεί η μεταφορά σε ωριμαντήρια ή δωμάτια ωρίμανσης. Οι συνθήκες εκεί είναι αρκετά περιορισμένες, με τη θερμοκρασία να είναι ρυθμισμένη σε περίπου 20°C και το pH να είναι λίγο πάνω από 5.
- ✓ Οι μπασκοί (τυρομάζα) παραμένουν εκεί μέχρι το επόμενο πρωί, οπότε ακολουθεί ο τεμαχισμός του μπασκίου σε μεγάλες φέτες.
- ✓ Σημαντικό βήμα της όλης διαδικασίας είναι η πραγματοποίηση μιας επιπλέον μάλαξης της τυρομάζας. Η ιδιαιτερότητα -και σημασία- του επιπλέον αυτού βήματος έγκειται στο γεγονός ότι η μάλαξη αυτή λαμβάνει χώρα σε ζεστό νερό (80°C), με αποτέλεσμα η τυρομάζα να μαλακώνει και να παίρνει τη μορφή ζύμης. Κατά το ζύμωμα της τυρομάζας μπορεί να προστεθεί και μικρή ποσότητα αλατιού (περίπου 1% του βάρους).
- ✓ Στη συνέχεια τοποθετείται σε καλούπια και παραμένει εκεί 1-2 ημέρες κατά τη διάρκεια των οποίων γίνονται αναστροφές του τυριού. Το αλάτισμα μπορεί να γίνει με εμβάπτιση σε άλμη ή με ξηρό αλάτισμα, σε χρόνο και ποσότητα, αντίστοιχα, ανάλογη του βάρους του τυριού.
- ✓ Η ωρίμαση του τυριού διαρκεί τουλάχιστον 90 ημέρες και γίνεται σε 2 φάσεις. Η 1η φάση ωρίμανσης διαρκεί περίπου 15 ημέρες σε θερμοκρασία $10-15^\circ\text{C}$ και η 2η φάση περίπου 75 ημέρες σε θερμοκρασία $2-4^\circ\text{C}$.

Απαγορεύεται η χρήση οιονδήποτε χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών για την παρασκευή του προϊόντος.

Συσκευασία του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU»:

A. Υλικό: Για να συντηρηθεί σωστά το προϊόν «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» κρίνεται απολύτως απαραίτητη η συσκευασία του με υλικό συσκευασίας, πλαστικό ή μη πλαστικό, αρκεί να είναι κατάλληλο για τρόφιμα. Επίσης, στη συσκευασία επιτρέπεται η χρήση παραφίνης ή άλλων ουσιών που είναι επιτρεπτές για τα τρόφιμα. Γενικά, η κάθε συσκευασία του προϊόντος μπορεί να κυμαίνεται έως και τα 10 κιλά. Είναι ευνόητο ότι οι μεγάλες συσκευασίες απευθύνονται στην αγορά της μαζικής εστίασης όπου υπάρχει άμεση κατανάλωση, χωρίς αλλοίωση του προϊόντος. Επειδή η επαφή του με τον ατμοσφαιρικό αέρα μπορεί να υποβαθμίσει την ποιότητά του και να αλλοιώσει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, λόγω πιθανής επιμόλυνσης από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς, το προϊόν είναι δυνατόν να συσκευάζεται και σε κενό αέρος ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

B. Τόπος: Η παραγωγή της α' ύλης και όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU», όπως και η πρώτη συσκευασία του προϊόντος θα πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

6. Δεσμός με την οριοθετημένη περιοχή

Το κύριο χαρακτηριστικό που συνδέει άρρηκτα το τυρί «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι η φήμη που συνδέει το προϊόν με την παράδοση, τα έθιμα και την οικονομική ζωή της περιοχής, η οποία πιστοποιείται μέσα από σημαντικές γραπτές μαρτυρίες που χρονολογούνται για περισσότερα από 150 χρόνια. Ένα ιδιαίτερα ενημερωτικό και περιεκτικό κείμενο της Περιφέρειας Ηπείρου με τίτλο «**ΟΙ ΟΡΕΙΝΟΙ ΠΛΗΘΥΣΜΟΙ ΤΗΣ ΠΙΝΔΟΥ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ**», που συγκεντρώνει όλα τα σημαντικά στοιχεία που αφορούν την ιστορία του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ

ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / KASHKABAL PINDOU / KASHKAVAL PINDOU» και το δεσμό του με την οριοθετημένη περιοχή της Πίνδου παρατίθεται ως Συνημμένο 5.

Συγκεκριμένα, στις σελίδες 3 έως 5 παρατίθενται βιβλιογραφικά στοιχεία και φωτογραφικό υλικό που δείχνουν αφενός τη μεγάλη σημασία της νομαδικής και ημινομαδικής κτηνοτροφίας για την περιοχή του Μετσόβου και τους γύρω οικισμούς (με βάση φορολογικές καταγραφές της οθωμανικής διοίκησης) και αφετέρου τεκμηριώνει τις εμπορικές δραστηριότητες των Μετσοβιτών ως προμηθευτών ορεινών προϊόντων στις γειτονικές πόλεις-αγορές όπως η Κορυτσά. Έτσι, πιστοποιεί ότι από το 1719 λειτουργούσε στο Μέτσοβο ένα γαλλικό εμπορικό πρακτορείο, το οποίο αγόραζε και εξήγαγε τα παρακάτω τυριά που παραγόntonταν στα χωριά της Πίνδου από πρόβειο γάλα: κασκαβάλ-κασέρι (Ασπροπόταμος Τρικάλων, Άγραφα, Μέτσοβο), κασκαβάλι-κεφαλοτύρι (Συρράκο, Σαμαρίνα), μανούρι, γραβιέρα (Άγραφα), μπάτζο, μυζήθρα (ούρδα). Τα τυριά ήταν σκληρά ή ημίσκληρα λόγω των δυσκολιών που παρουσίαζε η μεταφορά και συντήρηση των μαλακών άσπρων τυριών, με κυριότερη τη φέτα. Τα τυροκομεία της περιοχής του Ασπροποτάμου του Νομού Τρικάλων στην Κεντρική Πίνδο που ήταν γνωστά ως κασαρίες, ήταν προσανατολισμένα σχεδόν αποκλειστικά στην παραγωγή του τυριού κασκαβάλι.

Μεταξύ των πολλών γραπτών πηγών που αναφέρονται στο δεσμό του προϊόντος με την περιοχή συγκαταλέγεται το περίφημο διήγημα του Παπαδιαμάντη «ο Χριστός στο Κάστρο» που εκδόθηκε το 1892 και στο οποίο αναφέρεται το τυρί Κασκαβάλ που παραγόταν στην οριοθετημένη περιοχή αναγράφοντας (Συνημμένο 6, σελ 347): «.....και ο καπετάν Κωνσταντής ανεβίβασεν από το γολετί δυο ασκούς γενναίου οίνου και εν καλάθιον με αυγά και κασκαβάλ....».² Επίσης, στην πολιτικο-σατυρική κωμωδία του Ταλμπάκου (Συνημμένο 7), ο οποίος έζησε κατά τον 19^ο αιώνα συχνά αναφέρεται το τυρί αυτό ως ένα από τα κύρια εδέσματα του τόπου. Σημαντικές μαρτυρίες για το προϊόν και την ιδιαιτερότητά του υπάρχουν και σε έγγραφο του πρόξενου της Αυστροουγγαρίας Peter Moricz von Tecso (*Adrianopol 1901*, Berichte 4-5) στο οποίο ο διπλωμάτης αναφέρεται για το προϊόν που από τότε παραγόταν στην

οριοθετημένη περιοχή και το συγκρίνει -ως ποιότητα- με τα Ελβετικά τυριά. Σε άλλο, προγενέστερο, έγγραφο της ίδιας υπηρεσίας, σημειώνεται ως σημαντικό πλεονέκτημα του προϊόντος η άριστη ποιότητα του ντόπιου πρόβειου γάλακτος που ήταν η πρώτη ύλη του [Commercienne Berichte 7 (16.6.1892), 435]. Χαρακτηριστικό της διαχρονικής ποιότητας και της εμπορικής σημαντικότητας του προϊόντος είναι και μια διαφήμιση του 1909 της εταιρείας Ν. Γρηγοριάδης & Υιός, η οποία ιδρύθηκε το 1902 στη Θεσσαλονίκη. Σε αυτήν αναφέρεται ότι η εταιρεία βραβεύτηκε στην έκθεση των Παρισίων με χρυσούν μετάλλιο για την ποιότητα των προϊόντων της, ανάμεσα στα οποία συπεριλαμβάνονται και «Κασκαβάλια».

Απόρροια της φήμης του προϊόντος είναι η αδιάλειπτη, έως και σήμερα, συνέχιση της παραγωγής και διάθεσής του από μονάδες της οριοθετημένης περιοχής, η οποία διαχρονικά αποδεικνύεται από ενδεικτικά τιμολόγια (Παράρτημα ΙΙ) και πολυάριθμες εκδόσεις ή επιστημονικές εργασίες σχετικές με το προϊόν. Μια απλή περιήγηση στο διαδίκτυο για το λήμμα κασκαβάλι δείχνει περισσότερες από 6.000 αναφορές, αλλά και πολλές συνταγές για την παρασκευή εδεσμάτων που χρησιμοποιούν το τυρί αυτό σε συνδυασμό με ποικίλα υλικά, όπως κοτόπουλο συνδυασμένο με λούντζα και κασκαβάλι ή ρολό κιμά με κασκαβάλι, κρουτόν και πάπρικα ή πρασοτηγανιά με κασκαβάλ και κρασί.

Το τυρί «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» είναι ένα προϊόν άρρηκτα συνδεδεμένο για πολλά χρόνια με την περιοχή παραγωγής του, στην οποία η κτηνοτροφία αποτελεί για πολλά χρόνια αναπόσπαστο στοιχείο της, αφού ήταν η μόνη πηγή προσόδου για τις περισσότερες οικογένειες. Ένα πολύ σημαντικό στοιχείο της ιδιαιτερότητας του είναι η τεχνοτροπία παρασκευής του, η οποία ανταποκρίνεται απόλυτα στις απαιτήσεις που δημιουργούν η γεωμορφολογία και το κλίμα της οριοθετημένης περιοχής.

Η Μορφολογία του Εδάφους της οριοθετημένης περιοχής, η οποία καλύπτει το σύνολο της περιφέρειας Ηπείρου και τμήματα των περιφερειών Δυτικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας, κυριαρχείται από την παρουσία του

ορεινού όγκου της Πίνδου, της μεγαλύτερης οροσειράς της Ελλάδας. Η Πίνδος κυριαρχεί στο κεντρικό-βόρειο τμήμα της χώρας και με την παρουσία της χαρακτηρίζει όλη την περιοχή. Ως βόρειο άκρο της ορίζεται το οροπέδιο της Κορυτσάς, ως νότια απόληξή της ο ορεινός όγκος των Αγράφων, ενώ απαρτίζεται από μικρότερες οροσειρές και βουνά που οροθετούνται μεταξύ τους από χαράδρες ή κοιλάδες ποταμών. Τα σημαντικότερα όρη που απαρτίζουν την οροσειρά της Πίνδου είναι ο Γράμμος, ο Σμόλικας (ή Τύμφη ή Γκαμήλα), η Βασιλίτσα, το Μαυροβούνι, ο Ζυγός, ο Λάκμος (ή Περιστέρι), τα Αθαμανικά Όρη (ή Τζουμέρκα), τα Άγραφα κλπ.

Ως συνέπεια, η γεωμορφολογία της περιοχής χαρακτηρίζεται από ένα ορεινό και άγριο ανάγλυφο. Είναι δε χαρακτηριστικό ότι τα υψηλότερα σημεία της περιοχής είναι δύσκολα προσεγγίσιμα, ακόμα και παρθένα. Οι κλίσεις στις ψηλές αυτές πλαγιές είναι απότομες, με σημαντική παρουσία βράχων και λίθων, τα οποία λόγω του χαρακτηριστικού φαινομένου των συχνών κατολισθήσεων κάνει το μέρος επικίνδυνο ακόμα και για τα άγρια ζώα της περιοχής. Τα χαμηλότερα υψόμετρα, παρότι το έδαφος συνεχίζει να έχει πολλά κοινά χαρακτηριστικά με τα υψηλότερα, είναι ευκολότερα προσεγγίσιμα από τους κτηνοτρόφους και τα αιγοπρόβατα. Παράλληλα, η ποικιλομορφία των φυτών που παρατηρείται στις περιοχές αυτές, καθιστά αυτές ως ιδανικά προς βόσκηση σημεία. Ως αποτέλεσμα, σε λίγο χαμηλότερα από τα σημεία αυτά υψόμετρα κάνουν την εμφάνισή τους οι οικισμοί των περιοχών αυτών. Εκεί οι κλίσεις των βουνοπλαγιών είναι μικρές και οι βοσκότοποι έχουν μεγαλύτερη βοσκοϊκανότητα και μπορούν να υποστηρίξουν τη διατροφή περισσότερων ζώων. Στη συντριπτική τους πλειοψηφία, οι βοσκότοποι αυτοί είναι φυσικοί. Το έδαφος είναι σε μεγάλο ποσοστό πετρώδες, με απότομο ανάγλυφο, μεγάλες κλίσεις, πλούσια δάση και απότομες χαράδρες. Την ευρύτερη περιοχή δομούν ποικίλα πετρώματα με χαρακτηριστικότερα τους σχιστόλιθους, τα πλακώδη, τους αργιλικούς σχιστόλιθους, τους ιουρασικούς ασβεστόλιθους και τα πυριτικά πετρώματα. Για τους παραπάνω λόγους, η οροσειρά της Πίνδου αποτέλεσε εδώ και αιώνες προνομιακό χώρο για τους νομάδες, ημινομάδες αλλά και τους μόνιμα εγκατεστημένους κτηνοτρόφους της ηπειρωτικής Ελλάδας. Η ενασχόληση των κατοίκων με την κτηνοτροφία και κυρίως την αιγοπροβατοτροφία οδήγησε στην ίδρυση ορεινών οικισμών και κοινοτήτων. Η

απουσία συνόρων στο ευρύτατο γεωγραφικό πλαίσιο της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας διευκόλυνε τη μετακίνηση των κοπαδιών από τα ψηλά προς τις κοντινές πεδιάδες, όπου τα διαθέσιμα βοσκοτόπια και οι ηπιότερες θερμοκρασίες επέτρεπαν την επιβίωση των κοπαδιών κατά τους δριμείς χειμώνες.

"Ο κύριος στόχος της κτηνοτροφίας μετακινούμενης και εδραίας ήταν η παραγωγή γάλακτος και των προϊόντων του μαλλιού και πολύ λιγότερο η παραγωγή κρέατος. Είναι γνωστό ότι η παραδοσιακή δίαιτα των αγροτικών πληθυσμών δεν περιλάμβανε το κρέας, παρά σε εξαιρετικές περιπτώσεις σημαντικών εορτών και γεγονότων της κοινωνικής και οικογενειακής ζωής. Το γάλα και τα θηλυκά ζώα που το παρήγαγαν ήταν πολύτιμα, διότι με αυτό θρεφόταν τα μικρά ζώα για 40 μέρες περίπου και φτιαχνόταν τυρί και βούτυρο. Γενικά οι κτηνοτρόφοι προσπαθούσαν μέσω της παρασκευής γαλακτοκομικών προϊόντων να υπερκαλύψουν τις βιοτικές ανάγκες των μελών της οικογένειάς τους, πουλώντας τα στην αγορά".³

Ο κλιματικός τύπος της οριοθετημένης περιοχής είναι κατά κύριο λόγο ορεινός, με μεγάλο όμως εύρος χαρακτηριστικών λόγω ευρύτητας της περιοχής. Στην περιοχή επικρατεί το ορεινό μεσογειακό κλίμα με χαρακτηριστικό την ποικιλία μικροκλιμάτων λόγω της έντονης παρουσίας δασικών εκτάσεων. Το ανάγλυφο και το υψόμετρο διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση του κλίματος, ενώ ο προσανατολισμός των κλιτύων, λόγω της διαφορετικής ποσότητας ακτινοβολίας που δέχονται, είναι αιτία για μια μεγάλη ποικιλία θερμοκρασιακών τιμών. Οι προσήνεμες περιοχές δέχονται περισσότερους ανέμους και ποσά βροχόπτωσης, με αποτέλεσμα η μορφολογία τους να ξεχωρίζει από τις υπήνεμες περιοχές. Η ανάπτυξη του κλιματικού αυτού τύπου σε μικρά γεωγραφικά πλάτη θεωρείται ως ιδιαίτερα υγιεινή και επιζητούμενη. Το γεγονός αυτό, συνδυαζόμενο με την καθαρή ατμόσφαιρα - λόγω της μικρής εποίκησης της περιοχής και της απουσίας οργανωμένης βιομηχανικής δραστηριότητας- προσδιορίζει ένα ιδανικό περιβάλλον για τον άνθρωπο αλλά και τα ζώα.

Το βασικά χαρακτηριστικό του κλίματος που χαρακτηρίζει την ευρύτερη περιοχή είναι οι κρύοι χειμώνες με συχνή χιονόπτωση και τα δροσερά καλοκαίρια, γεγονός που συνεπάγεται έναν ετήσιο μέσο όρο θερμοκρασίας περί τους 10 °C. Άλλο χαρακτηριστικό της περιοχής είναι οι συχνές βροχοπτώσεις, με σημαντικό βροχομετρικό ύψος και χωρίς έντονη θερινή ξηρασία. Η μέση βροχόπτωση στις περιοχές αυτές είναι στο επίπεδο των 600-800 mm/έτος, ενώ θα πρέπει να επισημανθεί ότι σε ορισμένες περιοχές (Ήπειρος-Ιωάννινα) υπερβαίνει τα 1000 mm (Συνημμένο 8).

Οι γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες, μαζί με **τη χλωρίδα της οριοθετημένης περιοχής**, έχουν κατευθύνει αβίαστα ένα μεγάλο ποσοστό των κατοίκων στην κτηνοτροφία και δη στην αιγοπροβατοτροφία. Η επίδραση του κλίματος φαίνεται εύκολα στη βλάστηση, η οποία δεν είναι καθαρά μεσογειακή, αφού στις ορεινές ή ημιορεινές εκτάσεις της περιοχής αυτής, υπάρχει η παρουσία χαρακτηριστικής βλάστησης της Μεσευρώπης, με πληθώρα δασών ελάτης, οξιάς, καστανιάς, δρυός, πλατάνων στις παραποτάμιες περιοχές κλπ και εκτενή λιβάδια. Με βάση τα στοιχεία των χορτολιβαδικών εκτάσεων-βοσκοτόπων της χώρας που διατηρεί το ΥΠΑΑΤ, στην οριοθετημένη περιοχή είναι φανερή η διαθεσιμότητα μεγάλων εκτάσεων προς βόσκηση που αξιοποιούνται για την εκτροφή των ζώων της περιοχής μέσω εκτατικών συστημάτων διατροφής. Παραδοσιακά, τα ζώα της περιοχής δεν εκτρέφονται με ζωοτροφές, αφού ακόμα και τον χειμώνα είτε τα κοπάδια μετακινούνται προς βόσκηση σε περιοχές με μικρότερο υψόμετρο ή διατρέφονται με αποξηραμένες ποσότητες των φυτών που έχουν αποθηκεύσει οι κτηνοτρόφοι.

Η περιοχή της Πίνδου είναι γνωστή για την πολύ πλούσια βιοποικιλότητα των αυτοφυών φυτών της. Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη που συγχρηματοδότησε η ΕΕ για την καταγραφή των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών, στην περιοχή της βόρειας Πίνδου καταγράφηκε η παρουσία συνολικά 2.012 αυτοφυών φυτικών taxa (είδη και υποείδη). Από αυτά, το 21,9% είναι ενδημικά των Βαλκανίων και το 5,6% ενδημικά της Ελλάδος (Συνημμένο 9, σελίδα 18). Έτσι, στη διατροφή των αιγοπροβάτων συμμετέχει μια μεγάλη ποικιλία εδώδιμων αρωματικών και φαρμακευτικών βοτάνων, τα οποία προσδίδουν στο παραγόμενο γάλα ένα έντονο, μεστό

άρωμα εξαιτίας του πλούσιου περιεχομένου σε πτητικές ουσίες (άκυκλα και κυκλικά τερπένια, κετόνες, αλδεΐδες, εστέρες κλπ). Η ιδιότητα αυτή έχει επισημανθεί σε ένα πολύ μεγάλο αριθμό μελετών που έχει αποδείξει ότι η βόσκηση-διατροφή των αιγοπροβάτων με αρωματικά & φαρμακευτικά φυτά προσδίδει στο γάλα ένα ιδιαίτερο άρωμα. Η απλή περιήγηση στην επιστημονική βάση Scopus αναδεικνύει -για τα τρία τελευταία χρόνια- πολυάριθμες σχετικές μελέτες, από τις οποίες παρατίθενται ενδεικτικά δυο πρόσφατες (Συνημμένα 10, 11). Αυτές πιστοποιούν ότι η διατροφή των προβάτων και αιγών με πτητικά συστατικά που εμπεριέχονται στα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά συμβάλλει στην παραγωγή γάλακτος πλούσιου στα σχετικά αρώματα.

Τα **ζώα** της περιοχής προέρχονται από φυλές που εκτρέφονται για πολλά χρόνια στην οριοθετημένη περιοχή. Είναι ζώα γαλακτοπαραγωγικής κατεύθυνσης, ανθεκτικά σε ασθένειες και προσαρμοσμένα στις σκληρές κλιματικές συνθήκες. Οι εκμεταλλεύσεις είναι μεσαίας δυναμικότητας αφού διαθέτουν μόνο ζώα βοσκής με χαμηλή παραγωγικότητα σε γάλα, το οποίο όμως χαρακτηρίζεται από υψηλή λιπτοπεριεκτικότητα (>6%) και ένα μεστό άρωμα, λόγω της παρουσίας των πτητικών ουσιών.

Παράλληλα, σημαντικό ρόλο παίζει **ο ανθρώπινος παράγοντας** αφού η **ιδιαίτερη τεχνοτροπία παρασκευής** τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» ήταν ο βασικός παράγοντας της επιτυχίας του και της φήμης που απέκτησε στη συνέχεια. Η μέθοδος τυροκόμησης που αναπτύχθηκε από τους ντόπιους κτηνοτρόφους στα χωριά του Ασπροποτάμου-Μετσόβου είναι μια παραγωγική διαδικασία που συνάδει απόλυτα με το δύσβατο-ορεινό ανάγλυφο της περιοχής. Χρησιμοποιεί τη μέθοδο της αναπλαθόμενης μάζας που επιτρέπει τη μεταφορά του σε μεγάλες αποστάσεις, αφού το τυρί παρασκευάζεται σε δυο διακριτά στάδια: το αρχικό, κατά το οποίο το γάλα πηζει προς μια τυρομάζα, η οποία τεμαχίζεται-διατηρείται σε μπασκιά που μεταφέρονται με ασφάλεια στα χαμηλότερα υψόμετρα έτσι ώστε όταν αποκτήσουν την κατάλληλη υγρασία και οξύτητα να ακολουθήσει το δεύτερο στάδιο της ανάπλασης της τυρομάζας σε ζεστό νερό και της ωρίμανσης του προϊόντος «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ /

KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU». Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται η **άμεση μεταποίηση** του γάλακτος που παράγεται τα καλοκαίρια στα ορεινά υψόμετρα όπου δεν υπάρχουν τυροκομεία-ωριμαντήρια. Παράλληλα, επιτρέπει την εκμετάλλευση του νωπού ή αυξημένης οξύτητας γάλακτος, αφού με τη μάλαξη της η τυρομάζας στο ζεστό νερό υφίσταται μερική εξυγίανση. Ουσιαστικά, το χαρακτηριστικό αυτό λύνει το πρόβλημα της μεταποίησης του γάλακτος στις δύσβατες ορεινές περιοχές με τη μετατροπή του σε ένα προϊόν-τυρί, όταν δεν είναι δυνατή η παραγωγή άλλων τυριών. Έτσι επιτυγχάνεται η εκμετάλλευση του γάλακτος που παράγεται στους ορεινούς όγκους των θερινών βοσκοτόπων όπου οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι διατηρούν τα καλοκαίρια τα κοπάδια τους, σε περιοχές που δεν υπάρχουν τυροκομεία, χώροι επεξεργασίας, ωριμαντήρια, αποθήκες κλπ.,

Οι σύγχρονοι τυροκόμοι έχουν καταφέρει να μεταφέρουν αναλλοίωτα τα στοιχεία της παραδοσιακής τεχνικής στο πέρασμα των χρόνων, με μικρές μόνο προσαρμογές στη σημερινή πραγματικότητα. Οι προσαρμογές αυτές σχετίζονται με τις απαιτήσεις των καταναλωτών για την ασφάλεια των προϊόντων και την ιχνηλασιμότητά τους. Όμως αυτά δεν έχουν αλλάξει καθόλου τη γευστικότητα του τυριού, αφού η κύρια διαφορά με το παρελθόν είναι συνήθως η παστερίωση και η προσθήκη ενός επιπλέον σταδίου πριν από την εμπορία του, την τυποποίηση. Αυτή γίνεται είτε σε τυροκομεία ή στους κτηνοτρόφους-τυροκόμους.

Ένα από τα κείμενα που συσχετίζουν **την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή με την ιδιαιτερότητα του προϊόντος** εμπεριέχεται στο βιβλίο του καθηγητή Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών κ. Ε. Ανυφαντάκη με αντικείμενο τα ημίσκληρα τυριά, το οποίο εκδόθηκε το 1998 και αναφέρει χαρακτηριστικά:⁴ *«Ένας καθαρά Ελληνικός τύπος Κασκαβάλ παράγεται στις περιοχές της Θεσσαλίας, Ηπείρου και της Μακεδονίας, κυρίως από πρόβειο γάλα ή μίγματα αυτού με κατσικίσιο. Αυτός ο τύπος τυριού που έχει πολύ ευχάριστο άρωμα και είναι από τους πιο δημοφιλείς στην Ελλάδα, είναι πολύ καλά προσαρμοσμένος στον ορεινό χαρακτήρα της χώρας...».*

Από τα γευστικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» που αποδίδονται στο γεωγραφικό περιβάλλον του τόπου παραγωγής και το διαφοροποιεί από το ομοειδή τυριά είναι η βουτυρώδης γεύση του, η οποία οφείλεται στο υψηλής λιποπεριεκτικότητας γάλα της περιοχής. Αντίστοιχα, η ιδιαίτερη διαδικασία παραγωγής του οδηγεί στην παραγωγή ενός σχετικά όξινου προϊόντος που προσδίδει την ελαφρώς υπόξινη γεύση του, ενώ η τακτική του επαναλαμβανόμενου ξηρού αλατίσματος κατά τις πρώτες ημέρες, είναι υπαίτιο για την ελαφρά αλμυρή γεύση του (παρουσία NaCl στο τελικό προϊόν περίπου 2%). Τέλος, όπως ήδη αναφέρθηκε, το πλούσιο-ευχάριστο άρωμά του είναι αποτέλεσμα της εκτατικής διατροφής των γαλακτοπαραγωγών αιγοπροβάτων στους πλούσιους σε αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά λειμώνες της περιοχής. Τα ζώα περνάνε τη μεγαλύτερη διάρκεια της ζωής στην ύπαιθρο αφού η είναι εκτατικώς εκτρεφόμενα και μόνο σε ελάχιστες -έκτακτες- περιπτώσεις χορηγούνται σε αυτά ως συμπλήρωμα ζωοτροφές, οι οποίες προέρχονται κυρίως από φυτά της περιοχής που παραδοσιακά αποξηραίνουν-αποθηκεύουν οι κτηνοτρόφοι.

Τα φυσικά χαρακτηριστικά του τυριού που σχετίζονται με τη συνεκτική-ελαστική δομή του και την ελαχιστοποίηση των οπών που οφείλονται στην τεχνολογία και την παραδοσιακή συνταγή τυροκόμησης του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU». Σημαντικά σημεία της τεχνικής αυτής είναι ο μεγάλος χρόνος ωρίμανσης και ο τεμαχισμός σε μπασκιά (τυρομάζα) και η επαναμάλαξη αυτών σε ζεστό νερό την δεύτερη μέρα. Ο τεμαχισμός των μπασκιών και η περαιτέρω επεξεργασία τους σε μικρότερα από τα αρχικά τεμάχια δικαιολογεί τη συνεκτική δομή και τη μείωση των οπών. Η ελαστική δομή επιτυγχάνεται από την επαναμάλαξη των μπασκιών την δεύτερη μέρα. Η επαναμάλαξη αυτή γίνεται σε ζεστό νερό και με την ιδιαίτερη αυτή τεχνική αλλάζει η δομή, με αποτέλεσμα το τυρόπηγμα που συνεχίζει να πηζει, να παίρνει μια αισθητά πιο ελαστική δομή.

Τέλος, θα πρέπει να σημειωθεί ότι τυριά με την ονομασία Κασκαβάλ παράγονται και στις εκτός Ελλάδος χώρες της Βαλκανικής Χερσονήσου, ως

απόρροια της ώσμωσης και των μετακινήσεων των πληθυσμών που παρατηρήθηκαν τον 17^ο έως τον 19^ο αιώνα στην περιοχή που αποτελούσε ενιαίο έδαφος της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Οι Βλάχοι νομάδες μετακινούμενοι μετέδωσαν την τεχνολογία της τυροκόμισής του προϊόντος και σε άλλες Βαλκανικές χώρες, στις οποίες λόγω συνθηκών και διαφορετικής κουλτούρας παραλλάχθηκε η αρχική συνταγή, με αποτέλεσμα να υπάρξουν διαφοροποιήσεις με σημαντικότερη τη χρησιμοποίηση αγελαδινού γάλακτος.

Ενδεικτικά, από το μεγάλο σύνολο των σχετικών δημοσιευμάτων, παρατίθενται δυο πρόσφατες επιστημονικές δημοσιεύσεις που αναφέρονται στη μελέτη τυριών με την ονομασία Κασκαβάλ που φτιάχνονται σε έξι -εκτός της Ελλάδος- χώρες της Βαλκανικής. Πάντα με πρώτη ύλη το αγελαδινό γάλα, όπως αναφέρεται στα επιστημονικά άρθρα:

- του 2018 με τίτλο ***Effect of ripening temperature on the texture of cow milk kashkaval cheese*** στο περιοδικό *Progress in Agricultural Engineering Sciences*⁵ και
- του 2015 με τίτλο ***Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses*** στο περιοδικό *Journal of Dairy Sciences*.⁶

Αντίθετα, στην Ελλάδα το προϊόν παράγεται χρησιμοποιώντας ως πρώτη ύλη ΜΟΝΟ αιγοπρόβριο γάλα, όπως αναφέρεται στα ακόλουθα δυο επιστημονικά άρθρα του 2019:

- Άρθρο με τίτλο ***Microbiological quality and safety of craft-made 'Pasta Filata' Kashkaval cheese curds*** στο περιοδικό *Dairy Technologies*⁷
- Άρθρο με τίτλο ***Microbiological and biochemical characteristics of Kashkaval cheese produced using pasteurised or raw milk*** στο περιοδικό *International Dairy Journal*.⁸

Όσον αφορά την παράδοση, την ιστορικότητα και διαχρονικότητα του προϊόντος που αποδεικνύουν τον ισχυρό δεσμό του «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL

ΠΙΝΔΟΥ» με τον τόπο παραγωγής του, αυτά επιβεβαιώνονται από τα ακόλουθα γραπτά ιστορικά στοιχεία:

❖ Μια σειρά από γραπτές αναφορές των αρχών του 20^{ου} αιώνα σχετικές με τη φήμη και την ποιότητα του προϊόντος, οι οποίες παρατίθενται ως βιβλιογραφικές αναφορές 9, 10 και 11. Συγκεκριμένα,

1. το 1900 ο Ρ. Δημητριάδης στο βιβλίο του με τίτλο: «Περί κεφαλοτυριού και κασκαβαλιού» αναφέρει*Παρ' ημίν κατασκευάζεται εκ πρόβειου γάλακτος, εις το οποίον κατ' ανάγκην ενίστε προστίθεται και ολίγον αίγιον. Το εκ προβείου γάλακτος κατασκευαζόμενον κασκαβάλι και ιδίως το προερχόμενον εκ γάλακτος ορεινών βοσκών είναι πολύ καλής ποιότητος...*
2. το 1912, ο Ε.Δ. Πολυχρονίδης στο βιβλίο του με τίτλο: «Κασκαβάλι (κασέρι)» αναφέρει*Ο τυρός ούτος λίαν διαδεδομένος παρ' ημίν έχει αρκετά μεγάλην κατανάλωσιν.... Παρ' ημίν ούτος κατασκευάζεται κατά πολύ διάφορον τρόπον, από εκείνον τον οποίον μεταχειρίζονται εν Βουλγαρία και Ρουμανία...*
3. το 1900, ο Ι. Λιάμπης στο βιβλίο του με τίτλο: «Κασκαβάλι» αναφέρει*Το θερινόν κασκαβάλι είνε τυρός συνήθως αρίστης ποιότητος όταν γίνεται εις τα όρη, τα οποία διατηρούσιν εις εκείνην την εποχήν χλωρόν χόρτον.....*

Αντίστοιχες αναφορές υπάρχουν και σε βιβλίο με τίτλο «Ελληνική Τυροκομία» που εκδόθηκε το 1956 από την Ηπειρωτική Εστία και εμπεριέχει εργασία με τίτλο: «Τυρός Κασέριον ή Κασκαβάλιον» με συγγραφέα τον Ν. Ζυγούρη (βιβλιογραφική αναφορά 12)

❖ Μια πολύ σημαντική καταγραφή της βιβλιογραφίας και των πηγών για το προϊόν «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» γίνεται στη μελέτη της Περιφέρειας Ηπείρου με τίτλο «ΟΙ ΟΡΕΙΝΟΙ ΠΛΗΘΥΣΜΟΙ ΤΗΣ ΠΙΝΔΟΥ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ» (Συνημμένο 5). Σε αυτή συνοψίζονται ποικίλα στοιχεία για την ιστορικότητα του προϊόντος και το δεσμό του με τον τόπο. Επίσης, παρουσιάζεται ο παραδοσιακός τρόπος παρασκευής και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος αυτού. Καταγράφονται οι διαφορές των τρόπων παρασκευής μεταξύ

των επιμέρους περιοχών της οριοθετημένης περιοχής. Τέλος, περιγράφεται η διάδοση της τεχνογνωσίας της παρασκευής του από τους Βλαχόφωνους νομάδες σε ποικίλα σημεία της Ελλάδος και στη συνέχεια σε άλλες χώρες, κυρίως των Βαλκανίων.

❖ Στο βιβλίο «Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του» από το Ι' τριήμερο εργασίας στην Ξάνθη, στις 7-9 Οκτωβρίου του 2005, του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Τραπέζης Πειραιώς (Συνημμένο 6), σε διάφορα σημεία γίνονται εκτενείς αναφορές για το τυρί «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU», δίνοντας ποικίλες ιστορικές πηγές.

Συγκεκριμένα, γίνονται οι παρακάτω ιστορικές αναφορές:

1. Το 1925 ο Βιτσικουνάκης¹³ στο βιβλίο που συνέγραψε (*Νέα Οικιακή Μαγειρική*) συγκαταλέγει το τυρί Κασκαβάλι που παράγεται στην Πίνδο ως ένα από τα σημαντικότερα τυριά της Ελλάδας για τα χρόνια αυτά.
2. Στις σελίδες 346-349 παρατίθεται ένας σημαντικός αριθμός εγγράφων τεκμηρίων (βιβλία, έγγραφα και αλληλογραφία της εποχής), που πιστοποιούν ότι κατά τη δεκαετία του 1890 τα εμπορικότερα τυριά στην περιοχή αυτή ήταν από τα μαλακά το λευκό τυρί και από τα σκληρότερα, το Κασκαβάλ. Το τελευταίο διακινούνταν σε ιδιαίτερα μεγάλες ποσότητες, στην περιοχή και το εξωτερικό. Παράλληλα, αναφέρεται ότι η τεχνοτροπία της παρασκευής του διαδόθηκε και σε άλλες περιοχές των Βαλκανίων (Βουλγαρία, Σερβία, Ρουμανία), με αποτέλεσμα να αποτελεί από τα χρόνια εκείνα ένα ευρύτερο Βαλκανικό προϊόν (βέβαια παραλλάχθηκε στις περιοχές αυτές, αφού για την παρασκευή των προϊόντων αυτών χρησιμοποιείται και αγελαδινό γάλα).
3. Στη σελίδα 352 παρατίθεται και μια διαφήμιση εταιρείας που ιδρύθηκε το 1902 (Ν. Γρηγοριάδης & Υίος) και βραβεύτηκε το 1909 με χρυσούν μετάλλιο της έκθεσης των Παρισίων για την εξαιρετική ποιότητα των τυροκομικών προϊόντων της, μεταξύ των οποίων

συγκαταλέγοντο και τυριά με την ονομασία «Κασκαβάλια βαλκανήσια».

4. Στις σελίδες 352-357 παρατίθενται ποικίλα εμπορικά στοιχεία (ποσότητες, τιμές) -από βιβλία της εποχής, έως και διπλωματικά έγγραφα- τα οποία σχετίζονται με τη διακίνηση των τυριών και γαλακτοκομικών προϊόντων στις αρχές του 20^{ου} αιώνα από την ευρύτερη περιοχή της βορειοδυτικής και βορειο-κεντρικής Ελλάδος. Σε αυτά υπάρχουν πολύ σημαντικά στοιχεία για την εμπορία, τις χονδρικές και λιανικές τιμές του τυριού Κασκαβάλ, όπως και πολλά στοιχεία για τις εξαγωγές του σε ποικίλους προορισμούς. Ανάμεσα σε άλλα, υπάρχει αλληλογραφία του προξενείου των ΗΠΑ στη Θεσσαλονίκη (ημερομηνία 2 Αυγούστου 1912) με την εταιρεία Ararat Grocery, η οποία ενδιαφερόταν να εισάγει Κασκαβάλ στη Βοστώνη. Μάλιστα παρατίθενται και έγγραφα που υποδεικνύουν ως εξαγωγείς του προϊόντος τους Κ. Ξάνθο, Μανουέλ Ναβάρρο και αδελφούς Πισκουλιάν.¹⁴
5. Αξιοσημείωτο είναι ότι ο Αλέξανδρος Παπαδιαμάντης, στο διήγημά του «*Στο Χριστό στο Κάστρο*», το οποίο εκδόθηκε το 1892 αναφέρθηκε στο τυρί Κασκαβάλ που παραγόταν στην οριοθετημένη περιοχή αναγράφοντας (Συνημμένο 6, σελ 347): «.....και ο καπετάν Κωνσταντής ανεβίβασεν από το γολετί δυο ασκούς γενναίου οίνου και εν καλάθιον με αυγά και κασκαβάλ....»²
6. Το Κασκαβάλ αναφέρεται και σε έγγραφο του πρόξενου της Αυστροουγγαρίας Peter Moricz von Tecsó¹⁵ στο οποίο ο διπλωμάτης αυτός κατατάσσει το συγκεκριμένο τυρί που από τότε παραγόταν στην οριοθετημένη περιοχή στα θερμικώς επεξεργασμένα τυριά και το συνέκρινε -ως ποιότητα και είδος- με τα Ελβετικά τυριά. Επίσης, υποσημειώνει ως σημαντικό του πλεονέκτημα την άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης του (πρόβειο γάλα).¹⁶
7. Όσον αφορά την τιμή του, την εποχή εκείνη (Συνημμένο 6, σελ 353) με βάση τις τιμές των γαλακτοκομικών προϊόντων της Θεσσαλονίκης του 1909, επωλείτο από 9 έως 15 γρόσια ανά οκά, δηλαδή σε τιμή

κατά 50% ακριβότερη σε σύγκριση με το λευκό πρόβειο τυρί (5,50-6,675 γρόσια ανά οκά).

8. Επίσης, στο ίδιο βιβλίο αναφέρεται ότι παρουσιάστηκε μείωση στην ποσότητα του παραγόμενου τυριού Κασκαβάλ, με αποτέλεσμα το 1906 να αποτελεί περίπου το 20% του συνολικού όγκου παραγωγής των πρόβειων τυριών, με 640 τόνους.¹⁷

❖ Σε δημοσίευση στο επιστημονικό περιοδικό *Acta Agriculturae Slovenica* το 2004 (Συνημμένο 12), οι Σέρβοι συγγραφείς, επιστήμονες κτηνίατροι-ερευνητές του Τμήματος Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης της Κτηνιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου του Βελιγραδίου μεταξύ άλλων περιγράφουν παραστατικά ότι πριν από περίπου 100 έτη οι Έλληνες νομάδες-κτηνοτρόφοι μεταλαμπάδευσαν στη *Stara Planina* την τέχνη παρασκευής του «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU», το οποίο εξήγαγαν σε Βιέννη και Βουδαπέστη (αναφέρουν ότι το 1903 οι εξαγωγές στις πόλεις αυτές ήταν 160 βαγόνια). Περιγράφουν την παραδοσιακή μέθοδο παρασκευής του τυριού, η οποία εν πολλοίς ταυτίζεται με την Ελληνική και αναφέρεται το τυρί ως πικάντικο-αλατισμένο. Τέλος, επισημαίνεται ότι η παραγωγή του έχει ατονήσει, κυρίως λόγω έλλειψης της πρώτης ύλης-γάλατος με τα καλά ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Συγκεκριμένα, αναφέρουν ότι «η εκτροφή των ζώων στη Βαλκανική Χερσόνησο και συγκεκριμένα την Ελλάδα, Βουλγαρία, Ρουμανία και Σερβία ήταν στα χέρια νομάδων από την Ελλάδα, των Τζιντζάρων οι οποίοι παρήγαγαν κυρίως σκληρό τυρί-kachkaval. Η νομαδική αυτή φυλή εφάρμοσε την παρασκευή του κασκαβάλ αποκλειστικά από πρόβειο γάλα κατά την περίοδο βόσκησης στα χωριά του Δυτικού Αίμου (*Stara Planina*) εκατό χρόνια πριν, απ' όπου σύμφωνα με ιστορικά στοιχεία δείχνουν ότι το 1903, 160 βαγόνια κασκαβάλ εξήχθησαν στην Βιέννη και Βουδαπέστη. Η προέλευση του ονόματος *kachkaval* μπορεί να βρεθεί στη γλώσσα των ανθρώπων που έφεραν αυτό το τυρί στη βαλκανική χερσόνησο από όπου και ξεκίνησε η διάδοσή του. Στη γλώσσα των Τσιντσάρων η λέξη "kač" σημαίνει το τυρί». Θα πρέπει να επισημανθεί ότι οι Σέρβοι αποκαλούσαν Τσιντσάρους τους ελληνοβλάχους που είχαν εγκατασταθεί στην περιοχή τους και που στο παραπάνω κεφάλαιο

καταγράψαμε την μετακίνηση και εγκατάστασή τους στις σερβικές επαρχίες νότια του Σάβου και Δούναβη ποταμού. Η ονομασία εικάζεται ότι προέρχεται από το λατινικό *quinqvarius* και αναφερόταν στα κατάλοιπα της πέμπτης λεγεώνας των παλαιμάχων Μακεδόνων (πέντε= *quinqui* στη λατινική, τσίντσι στη βλάχικη).

❖ Εκτενέστατη αναφορά στο «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» γίνεται και στο Συνημμένο 3, το βιβλίο των A.J.B. Wache και M.S. Thompson «**ΝΟΜΑΔΕΣ ΤΩΝ ΒΑΛΚΑΝΙΩΝ: περιγραφή της ζωής και των εθίμων των Βλάχων της βόρειας Πίνδου**» που εκδόθηκε στο Λονδίνο το 1914. Το βιβλίο αυτό μεταφράστηκε το 1989 στα Ελληνικά από τον Π. Καραγιώργο και αναφέρεται σε δυο σημεία για το τυρί αυτό:

1. Σελίδα 78: καταγράφεται εκτενώς η εμπορικότητα του τυριού, ο τρόπος παρασκευής του, η σύνδεσή του με τις νομάδες των Βλάχων, η μεγάλη ζήτηση του από την Ιταλία, καθώς τελικά και η εξαγωγή του σε άλλες χώρες. Εξηγείται ο όρος «*caccio cavallo*» που χρησιμοποιούσαν οι Ιταλοί για το «κασκαβάλ». Τονίζεται η συμβολή του Μετσόβου στη διακίνηση του τυριού στην παγκόσμια αγορά από τότε έως και σήμερα. Αναφέρει δε επί λέξει ο συγγραφέας: «Από τα δοκάρια της στέγης κρέμονται διάφορα σακιά που περιέχουν μισο-καμωμένο τυρί, από το οποίο στραγγίζει τον νερό. Οι περισσότεροι κτηνοτρόφοι δεν κάνουν παρά ένα είδος τυρί το «Κασκαβάλ», που αγοράζεται από τους εμπόρους, στέλνεται στα Γιάννενα και από εκεί εξάγεται στην Ιταλία, όπου πουλιέται ως «Κάτσιο Καβάλλο». Το τυρί αυτό γίνεται ως εξής:.....» και στη συνέχεια περιγράφει τον τρόπο της παρασκευής του.
2. Επίσης, στο ίδιο σημείο, ο μεταφραστής σημειώνει (σελ. 78): το Κασκαβάλ αποτελεί το μοναδικό είδος τυριού που ακόμα και σήμερα παρασκευάζεται στη Σαμαρίνα (ένα από τα κέντρα της οριοθετημένης περιοχής) και διοχετεύεται στο εμπόριο. Είναι εξαιρετικής ποιότητας και γνωστό στο βορειοελλαδικό χώρο. (Σημ. προφανώς αναφέρεται στο έτος συγγραφής του βιβλίου).

3. Σελίδα 185: «.....Μάλλιννα είδη και χοντρές τραγομαλλίσσιες κάπες ή επανωφόρια ήταν τα κυριότερα αντικείμενα αυτού του εξωτερικού εμπορίου, αν και το τυρί επίσης έπαιζε σημαντικό ρόλο. Το εμπόριο τυριού συνεχίζεται ακόμα, και το τυρί κασκαβάλ παράγεται κοντά στο Μέτσοβο και εξάγεται στην Ιταλία. Οι ντόπιες βιοτεχνίες και το εσωτερικό εμπόριο ευημερούσαν την ίδια εποχή.....» (Σημ. πάλι αναφέρεται στην ημερομηνία συγγραφής του βιβλίου).

❖ Αναφορά για το «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» γίνεται και σε μια Μετσοβίτικη κοινωνική και πολιτική σάτιρα του γνωστού στην περιοχή αυτή, Βασίλη Ταλαμπάκου (1848-1906). Η συγκεκριμένη σάτιρα χρονολογείται στα τέλη του 19^{ου} αιώνα και έχει αναδημοσιευτεί από την Μαίρη Μ. Κωστή στα «Πρακτικά του Β' Συνεδρίου Μετσοβίτικων Σπουδών» το 1994 (Συνημμένο 7). Συγκεκριμένα, στη σελίδα 384 όπου καταγράφεται η σκηνή «**Αξέχαστοι συμπατριώτες μας**» αναγράφεται επί λέξει:

«Το μεσημέρι πίτες κασιάτες,
πίτες με λάχανα ξερά,
από κουλούρες από κρέας κοθρογυριστές,
όλες σε βούτυρο δικό μας πνιγμένες,
και με τυρί απ' το καλό γεμισμένες.
Κασκαβάλι στο τηγάνι με αυγουλάκια,
Παστουρμάς στο τηγάνι από μηλιορίτσα,
Και κρασί καλό απ' του Μπουϊάνου,
Να περνάει σαν γλύκα ο χρόνος»

❖ Στοιχεία για τη φήμη και την ποιότητα του προϊόντος εμπεριέχονται και στο βιβλίο της Μιχαήλας Αβέρωφ, που εκδόθηκε το 1941 στη γαλλική με τίτλο "La Vie Impresionnelle D'Averoff" (αργότερα μεταφράστηκε στα Ελληνικά με τίτλο «Η ζωή του Γεωργίου Αβέρωφ»). Στο βιβλίο αυτό παρουσιάζεται η κοινωνία του Μετσόβου για το χρονικό διάστημα που ξεκινά από τα μέσα του 18^{ου} αιώνα έως τις απαρχές του 20^{ου} αιώνα (1750-1910). Σε αυτό δίνονται στοιχεία για τις συνήθειες των κατοίκων της περιοχής μέσω γλαφυρών αφηγήσεων των μεγαλύτερων, μεταφέροντας πολύ αναλυτικά τις ιστορίες για

τα δύσκολα χρόνια που πέρασαν εκείνοι και οι πρόγονοί τους σε σχέση με το δύσκολο βιοπορισμό των κατοίκων της εποχής, αλλά και η οικονομική τους ανάπτυξη. Στο πλαίσιο των περιγραφών για τις κοινωνικές-οικονομικές δραστηριότητες των κατοίκων της περιοχής αναφέρεται και στο τυρί «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVAL PINDOU» που παραγόταν στην οριοθετημένη περιοχή, γράφοντας επί λέξει: «....Το μαλλί, τα χοντρά έρια και τα τυριά τους, εξασφάλιζαν τον πλούτο του Μετσόβου. Και σήμερα ακόμη κατασκευάζεται στα περίχωρα του Μετσόβου το κασέρι τύπου Κασκαβάλ που εξάγεται στην Ιταλία. Κατασκευάζονταν επίσης στην περιοχή σκεύη από κασσίτερο που είχαν μεγάλη πέραση στις χώρες της Ευρώπης.....» (Συνημμένο 13).

❖ Στο Συνημμένο 14 παρατίθεται μήνυμα και ετικέτα της εταιρείας «ΦΩΛΙΑΣ ΑΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΕΞΑΓΩΓΑΙ» για τυρί με επωνυμία Kashkaval που εξήγε η εταιρεία αυτή μετά το 1956 προς τις χώρες της Μέσης Ανατολής.

❖ Το γεγονός ότι η παραγωγή και διάθεση του προϊόντος συνεχίζεται αδιάλειπτη έως και σήμερα από παραγωγικές μονάδες της οριοθετημένης περιοχής, όπως και η συνεχιζόμενη φήμη και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του πιστοποιείται από πολυάριθμες πρόσφατες εκδόσεις. Ενδεικτικά παρατίθενται τα παρακάτω γραπτά στοιχεία:

1. το βιβλίο της Φιλιάς Χαϊδεμένου «Τρεις αιώνες μια ζωή: γιαγιά Φιλιά η μικρασιάτισσα» που εκδόθηκε το 2005 από τον εκδοτικό οίκο Λιβάνη. Στη σελίδα 28 γίνεται αναφορά στο προϊόν σε σημεία που περιγράφονται οι αναμνήσεις μιας παλαιότερης εποχής, γύρω από τα θέματα καθημερινότητας, αγροτικής ζωής, λαογραφίας, κ.λπ. Αναφορικά με το κασκαβάλι γράφεται πως ήταν ένα από τα τυριά που παρασκεύαζε ο τσοπάνης όπου έκτρεφε τα πρόβατά τους στα βουνά (...Τα εμπιστευόμασταν στον τσοπάνο να τα φροντίζει πάνω στο βουνό, κι απ ' το γάλα τους αυτός μας ετοίμαζε τα τυριά της χρονιάς: τουλουμίσια, κασέρι, κασκαβάλι, κεφαλίσιο. Όλες αυτές οι δουλειές ήταν χαρά και γιορτή...).

2. το βιβλίο της Rosemary Barron που εκδόθηκε στο Λονδίνο το 2011 με τίτλο «*Flavours of Greece*». Στη σελίδα 10 γίνεται μια εκτενής περιγραφή των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων και τυριών, γράφοντας ότι το Κασκαβάλι αποτελεί έναν ιδιαίτερο μεζέ εξαιτίας των αρωμάτων του (...*With its thin rind, pale yellow colour and herbal flavour, kaskavali is a very pleasant meze cheese...*).
3. σε άρθρο της Βιβής Κωνσταντινίδου με τίτλο «*Κωστάκη! Φάε, παιδί μου, το κασκαβάλι σου!*» στο τεύχος της 11.10.21 του Γαστρονόμου, ενός περιοδικού ολοκληρωτικά αφιερωμένου σε θέματα γαστρονομίας και πρώτων υλών. Σε αυτό περιγράφει την εμπειρία της όταν ξεκίνησε να δίνει στο γιο της τυρί για πρώτη φορά και προτείνει στον κόσμο να δοκιμάσει το Κασκαβάλι Πίνδου αναφέροντας ότι αποτελεί ένα ιδανικό συστατικό για την παρασκευή τοστ.

❖ Τέλος, ενδεικτικό της ποιότητας και της διαχρονικής αξίας του τυριού «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ / KASHKAVALI PINDOU / ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ/ KASHKAVAL PINDOU», είναι το γεγονός ότι τον Φεβρουάριο του 2011 κατέκτησε βραβείο ποιότητας στην έκθεση PRODEXPO στη Ρωσία, ενώ πρόσφατα -τον Ιανουάριο του 2021- μετά από αξιολόγηση τιμήθηκε για τη γεύση του με βραβείο-διάκριση από το International Taste Institute.

❖ Όσον αφορά την προέλευση-ετυμολογία της λέξης **Κασκαβάλι/Κασκαβάλ** υπάρχουν πολλές εκδοχές που σχετίζεται άμεσα από τον τόπο, τρόπο παρασκευής του και την μετέπειτα διάδοση του. Σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Νικολαΐδη¹⁸ (1909), το κασκαβάλι των Βλάχων, είναι "*είδος τυρού, το κοινόν κασκαβάλι, όπερ εκ του ιτ. cacio-cavallo ρουμ. cașcaval*", που στα βλάχικα σημαίνει τυρί που μεταφέρεται με τα άλογα. Για το ίδιο θέμα, ο ομότιμος καθηγητής γλωσσολογίας του ΑΠΘ κ. Αντώνιος Μπουσμπούκης παραθέτει τα παρακάτω στοιχεία:

Υπάρχουν ποικίλες εκδοχές -σε πολλές γλώσσες- που σχετίζεται άμεσα από τον τόπο, τρόπο παρασκευής του και την μετέπειτα διάδοση του. Αναλυτικότερα,

Στα βλάχικα *cășcăvală* σημαίνει κασέρι στη Βέροια.

στα ιταλικά: *casio cavallo* και διαλεκτικά: *cascavallo*. Το *casio* σημαίνει «τυρί» και το *cavallo* σημαίνει «είδος τυποποιημένου τυριού»,

στα νεοελληνικά: κασκαβάλ,

στα τούρκικα : *kaşkaval*,

στα ρουμάνικα : *cașcaval* και πληθυν. *cașcavaluri*,

στα ουγγρικά : *kaskaval*.

(από το *DICȚIONARUL ETIMOLOGIC AL LIMBII ROMÂNE* του Alexandru Ciorănescu, έκδοση SAECULUM I.I.O., Βουκουρέστι, 2002.

B) cășcăval (ενικός, αρσενικού γένους), *cășcăvaluri* (πληθυντικός, ουδετέρου γένους), ο τύπος *cășcăvale* από το ελληνικό κασκαβάλ.

cășcăvalu bună si-adară la munte, nu tu câmpu «**το καλό κασέρι/κασκαβάλ γίνεται στο βουνό, όχι στον κάμπο**».

Στη Σικελία *cascavaddu* «κασκαβάλ».

(από το *DICTIONARUL DIALECTULUI AROMÂN – DICTIUNAIRE AROUMAIN*, του Take Parahagi, έκδ. Ακαδημία Βουκουρεστίου, 1974).

Κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα το τυρί αυτό διαδόθηκε σε διάφορες χώρες και έγινε γνωστό με διάφορα ονόματα. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη γλώσσα, έχουν εντοπισθεί 14 περίπου παραλλαγές στην προφορά του ονόματος. Παραθέτουμε μερικές:

Cascavaddu - Σικελία

Cascavallu - Απουλία

Kaškavall - Αλβανία

Kashkavall - Κόσσοβο

Kačkavalj ή kaškavalj - Σερβία, Κροατία

Kečkenevlj - Όνομα που χρησιμοποιείται από Ισπανοεβραίους στο Σεράγεβο

кашкавал - Βουλγαρία, ΠΓΔΜ μετεγγραμμένο ως kashkaval

Κασκαβάλ - Ελλάδα

Kaškaval - Τουρκία

Cașcaval - Ρουμανία

قشقوان - Λεβαντίνικα Αράβικα μετεγγραμμένο ως qashqawan).

7) Οργανισμοί Επιθεώρησης

Οι αρχές και οι φορείς ελέγχου, μαζί με τα στοιχεία επικοινωνίας τους είναι οι παρακάτω:

- ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ»
Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ».
Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, Αθήνα Τ.Κ.11145
Τηλέφωνο: 210 8392000
Φαξ: 210 8231438
- Οι ΔΑΟΚ των Περιφερειακών Ενοτήτων που περιλαμβάνονται στην οριοθετημένη περιοχή. Δηλαδή
 - ✓ ΠΕ Ιωαννίνων, Πλ. Πύρρου 1, 45221 Ιωάννινα, Τηλ 2651364115
 - ✓ ΠΕ Άρτας, Φλέμιγκ 6, 47132 Άρτα, Τηλ 2681364421
 - ✓ ΠΕ Θεσπρωτίας, Π. Τσαλδάρη 18, 46100 Ηγουμενίτσα, Τηλ 2665360164
 - ✓ ΠΕ Πρέβεζας, Λ. Ειρήνης 89, 48100 Πρέβεζα, Τηλ 2682027323
 - ✓ ΠΕ Καστοριάς, Μ. Αλεξάνδρου & Διοικητηρίου, 52100 Καστοριά, Τηλ 2467350200
 - ✓ ΠΕ Γρεβενών, Διοικητήριο «Κ. Ταλιαδούρης», 51100 Γρεβενά, Τηλ 2462353300
 - ✓ ΠΕ Κοζάνης, Δημοκρατίας 27, 50100 Κοζάνη, Τηλ 2461351590
 - ✓ ΠΕ Καρδίτσας, Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, 43100 Καρδίτσα, Τηλ 2441355208
 - ✓ ΠΕ Τρικάλων, Β. Τσιτσάνη 31, 42132 Τρίκαλα, Τηλ 2431351610

8) Επισήμανση

Εφαρμόζεται η ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία

9) Εθνικές και κοινοτικές απαιτήσεις

Είναι απαραίτητη η συμμόρφωση με την εκάστοτε ισχύουσα Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία που αφορά τα προϊόντα γάλακτος και τα τυροκομικά προϊόντα.

10) Βιβλιογραφία

1. Καραμανές, Ε., 2008: **Τα συστήματα τυροκομίας της Πίνδου: συνέχειες και ασυνέχειες**, Στο «Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του», 10ημερο Εργασίας, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005, Αθήνα σελ 425-449.
2. Τριανταφυλλόπουλος Ν.Δ. (επιμ) 1982: **Αλέξανδρος Παπαδιαμάντης, Άπαντα**, Αθήνα, τομ Β, σελ. 298-299.

3. Καραμανές, Ε., **2009: Τοπικά Παραδοσιακά Προϊόντα και Ανάπτυξη: Οικολογία, Τοπικά Συστήματα, Τοπικότητες**, Στο «Επετηρίς Κέντρου Λαογραφίας» (2009-2013), σελ 59-81.
4. Ανυφαντάκης, Ε.Μ., **1998: Ημίσκληρα τυριά-Κασέρι**, Στο «Ελληνικά τυριά. Μια παράδοση αιώνων». Εκδ. Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος, σελ. 81-85.
5. Ivanov, G., Bogdanova, A., Zsivanovits, G., **2018: Effect of ripening temperature on the texture of cow milk kashkaval cheese**, In *Progress in Agricultural Engineering Sciences*, vol 14, 69-78.
6. Pudia, P., Milocinovic, J., Wiley, J., Mullins, C.M. **2015: Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses**, In *Journal of Dairy Sciences*, vol 98, 7573-7586.
7. Samelis, J., Kakouri, A., Kondyli, E., Pappa, E. **2019: Microbiological quality and safety of craft-made 'Pasta Filata' Kashkaval cheese curds**, In *Dairy Technologies* vol 72, 447-455
<https://doi.org/10.1111/1471-0307.12601>
8. Pappa, E., Kondyli, E., Samelis, J. **2019: Microbiological and biochemical characteristics of Kashkaval cheese produced using pasteurised or raw milk**. In *International Dairy Journal* vol 89, 60-67
<https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2018.08.011>
9. Δημητριάδης, Ρ., **1900: Περί κεφαλοτυριού και κασκαβαλιού**. Στο: «Ελληνική κτηνοτροφία». Εκδ.: Γ. Κασδόνης, Βιβλιοπωλείο της Εστίας, Αθήναι, σελ. 269-273.
10. Πολυχρονίδης, Ε.Δ., **1912: Κασκαβάλι (Κασέρι)**. Στο «Τυροκομικός οδηγός». Εκδ.: Βασιλικό τυπογραφείο Ν. Χιώτη, Αθήναι, σελ. 95-103.
11. Λιάμπης, Ι., **1900: Κασκαβάλι**. Στο «Γαλακτοκομία και τυροκομία». Εκδ.: Μ.Ι. Σαλίβερος, Αθήναι, σελ. 167-172.
12. Ζυγούρης, Ν., **1956: Τυρός Κασέριον ή Κασκαβάλιον**. Στο: «Ελληνική τυροκομία». Ηπειρωτική Εστία, Ιωάννινα, σελ. 230-244.
13. Βιτσικουνάκης Α., **1925: Νέα Οικιακή Μαγειρική υπό Αλέξανδρου Βιτσικουνάκη**, Αθήνα.
14. National Archives of United States of America rol. 27 **2.8.1912: Kehl προς Brautman και Ararat Grocery**, Θεσσαλονίκη, αρ. πρωτ. 862.2
15. Peter Moricz von Tecso **1902: Adrianopel 1901**, Berichte 4-5.
16. Commerciale Berichte 7 (**16.6.1892**), 435.

17. Commerciale Berichte 9 (**3.5.1894**), 264 και Commerciale Berichte 10 (**23.5.1897**), 334.
18. Νικολαΐδης, Κ., 1909: **Ετυμολογικόν Λεξικόν της Κουτσοβλαχικής γλώσσας**, Αθήνα, σελ. 206.
19. Alichanidis, E., Polychroniadou, A., **2008: *Characteristics of major traditional regional cheese varieties of East-Mediterranean countries: a review***. Le Lait 88, 410–495.
20. Kindstedt, P., Caric, M., Milanovic, S., **2004: *Pasta-filata cheeses***. In: Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, 3rd ed., Vol. 2 (Major cheese groups), ed. by Fox P.F., McSweeney P.L.H., Cogan T.M. Guinee T.P., Elsevier Ltd, London, pp. 251-277.

11) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

11.1. Παράρτημα I:
ΣΥΜΦΩΝΗΤΙΚΟ ΟΜΑΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ

11.2. Παράρτημα II:
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ ΚΑΣΚΑΒΑΛ

11.3. Παράρτημα III:
ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΦΩΤΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΠΟ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΠΙΝΔΟΥ
ΜΕ ΝΟΜΑΔΕΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ ΚΑΙ
ΤΥΡΟΚΟΜΟΥΣ

11.4. Παράρτημα IV:
Οι παραδοσιακές μέθοδοι παρασκευής του
προϊόντος

12) ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ