

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 8ης Αυγούστου 2019

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης καταχώρισης ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

«Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou) (ΠΟΠ)

(2019/C 271/04)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Ελλάδα υπέβαλε στην Επιτροπή αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou) σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού για την ονομασία «Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou),

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για την ονομασία «Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou) (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της καταχώρισης της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 8 Αυγούστου 2019.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ**» (ARSENIKO NAXOU)

ΕΕ: PDO-GR-02323 – 6.11.2017

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Όνομασία (-ες)**

«Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou)

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ελλάδα

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το «Αρσενικό Νάξου» είναι επιτραπέζιο, ώριμο, σκληρό τυρί που παρασκευάζεται παραδοσιακά από μη παστεριωμένο αιγοπρόβιο γάλα.

Το τυρί «Αρσενικό Νάξου», το οποίο διατίθεται στο εμπόριο σε ακέραια κεφάλια, παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικά χαρακτηριστικά: σχήμα κυλινδρικό, βάρος 1 Kg έως 4 Kg, χρώμα υπόλευκο έως υποκίτρινο με σκληρή και σχετικά λεπτή σε πάχος επιδερμίδα.

Η περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηράς ουσίας δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 43 %, η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 27 %, ενώ η περιεκτικότητα σε υγρασία δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 38 % και το ποσοστό άλατος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 3,5 %.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, που το διαφοροποιούν από άλλα σκληρά τυριά, είναι η έντονη πικάντικη, ευχάριστη και αλμυρόγλυκη γεύση, η βουτυρένια και απαλή υφή του και το πλούσιο άρωμα. Με την πάροδο της ωρίμανσης γίνεται περισσότερο πικάντικο και αρωματικό.

Λόγω της χρησιμοποίησης μη παστεριωμένου γάλακτος, το «Αρσενικό Νάξου» θα πρέπει να παραμείνει για τουλάχιστον 3 μήνες για ωρίμανση πριν από την αποδέσμευσή του προς κατανάλωση, ώστε να διασφαλισθεί η απουσία τυχόν ανεπιθύμητων μικροοργανισμών. Η περίοδος παρασκευής του προϊόντος είναι από τον Δεκέμβριο μέχρι τον Μάιο.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Τα αιγοπρόβατα της ορεινής και ημιορεινής περιοχής της Νάξου είναι ντόπιες φυλές και διασταυρώσεις τους, προσαρμοσμένα στις συνθήκες που επικρατούν σε αυτή την περιοχή, παραδοσιακά εκτρεφόμενα, σε μονάδες εκτατικής μορφής. Από τον Δεκέμβριο έως τον Μάιο περίπου, περίοδο αυξημένης γαλακτοπαραγωγής και παραγωγής του «Αρσενικού Νάξου», τα ζώα τρέφονται με την τοπική χλωρίδα της περιοχής που αναπτύσσεται ακόμη περισσότερο με τις βροχοπτώσεις του χειμώνα και της άνοιξης (θυμάρι, αφάνα, λαδανιά αστοιβή, ασπάλαθος, σχίνος, πουρνάρι κ.ά). Όταν οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν, χορηγούνται αποξηραμένες ζωοτροφές που έχουν παραχθεί εντός της γεωγραφικής περιοχής (κριθάρι, βρώμη, βίκος, τριφύλλι). Από τον Ιούνιο έως τον Σεπτέμβριο, περίοδο μειωμένης γαλακτοπαραγωγής και περίοδο που δεν παράγεται το προϊόν, τα ζώα τρέφονται με βόσκηση και από συμπληρωματικές ιδιοπαραγόμενες ζωοτροφές και ζωοτροφές που έχουν παραχθεί εκτός της γεωγραφικής περιοχής (αμυλούχοι σπόροι δημητριακών, πίτουρα, σανός). Την περίοδο Οκτωβρίου-Νοεμβρίου, λόγω χαμηλής φυσικής βλάστησης και αυξημένων αναγκών των ζώων, η διατροφή τους συμπληρώνεται με χρησιμοποίηση αποξηραμένων ιδιοπαραγόμενων ζωοτροφών και ζωοτροφών που έχουν παραχθεί εκτός της γεωγραφικής περιοχής. Το μέγιστο ποσοστό συμπληρώματος ζωοτροφών που έχουν παραχθεί εκτός της γεωγραφικής περιοχής δεν υπερβαίνει το 40 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση.

Βασικές πρώτες ύλες για την παραγωγή του τυριού «Αρσενικό Νάξου» είναι: το γάλα, η τυτιά, το αλάτι και το λάδι.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη πραγματοποιούνται τα στάδια παραγωγής και επεξεργασίας του γάλακτος, παραγωγής και ωρίμανσης του τελικού προϊόντος.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η συσκευασία του προϊόντος είναι αναγκαίο να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ώστε να διασφαλίζεται: α) η ποιότητα του προϊόντος κατά τη συντήρηση και τη μεταφορά του από φυσικούς παράγοντες (υγρασία, φως, θερμοκρασία, σκόνη, καυσαέρια) και από βιολογικούς παράγοντες (βακτήρια, μύκητες, ιούς), β) η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και γ) ο απαιτούμενος έλεγχος της παρακολούθησης των παραγόμενων – συσκευασμένων – πωλουμένων ποσοτήτων και η αντιστοίχιση με τις επιτρεπτές πρώτες ύλες και μεθόδους παρασκευής.

Η συσκευασία πρέπει να γίνεται από τον παραγωγό του προϊόντος με χαρτί για τρόφιμα ή άλλο υλικό συσκευασίας κατάλληλο για τρόφιμα.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Στο ακέραιο κεφάλι πρέπει να είναι τοποθετημένη ετικέτα με τις ακόλουθες ενδείξεις:

- την ονομασία «Αρσενικό Νάξου» ακολουθούμενη από την ένδειξη «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» ή από το ακρωνύμιο ΠΟΠ
- «από νωπό γάλα»
- την επωνυμία και τη διεύθυνση της επιχείρησης παραγωγής και/ή συσκευασίας
- την ημερομηνία παραγωγής

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής και ωρίμανσης του τυριού περιλαμβάνει το σύνολο του διοικητικού εδάφους των Κοινοτήτων: Απειρανθός, Δαμαριώνας, Δανακός, Κεραμωτή, Κορωνίδα, Κόρωνος, Κυνίδαρος, Μέση, Μονή, Φιλότι και Χαλκείο του Δήμου Νάξου & Μικρών Κυκλάδων.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Έδαφος:

Η περιοχή παραγωγής του τυριού βρίσκεται στο ορεινό και ημιορεινό τμήμα του νησιού που καταλαμβάνει το βόρειο και ανατολικό άκρο του. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από τις κλίσεις των εδαφών, την ύπαρξη των αναβαθμίδων-πεζούλων-τράφων και από μεγάλες εκτάσεις βοσκότοπων.

Κλίμα:

Το κλίμα της Νάξου κατατάσσεται στον εύκρατο τύπο του «νησιωτικού Μεσογειακού» κλίματος: ήπιο, γλυκό με υγρασία και δυνατούς ανέμους. Στις ορεινές περιοχές του νησιού οι θερμοκρασίες είναι χαμηλότερες κατά 5 °C περίπου, η μέση ετήσια σχετική υγρασία φτάνει το 85 % και το ύψος της βροχοπτώσης είναι 770 mm. Κάποιες φορές παρουσιάζονται έντονες χιονοπτώσεις.

Χλωρίδα:

Οι ιδιαίτερες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και βροχοπτώσεων επιτρέπουν την ανάπτυξη τυπικών ορεινών συνδυασμών χλωρίδας που αποτελεί τη βασική πηγή διατροφής των αιγοπροβάτων.

Στην οριοθετημένη περιοχή υπάρχει εκτεταμένη καλλιέργεια ελιάς και αμπелиού. Οι βραχώδεις πλευρές των βουνών καλύπτονται με χαμηλά φρύγανα και μέση ή υψηλή μακία βλάστηση. Στη μακία βλάστηση επικρατούν ο ασπάλαθος (*Calycotome vilosa*), ο σχίνος (*Pistacia lentiscus*), το πουρνάρι (*Quercus coccifera*), ο σφένδαμος (*Acer sempervirens*), η βελανιδιά (*Quercus ilex*) και το πλατάνι (*Platanus orientalis*) που αποτελούν πολύτιμη πηγή τροφής κυρίως για τις αίγες. Στους βοσκότοπους της περιοχής αφθονούν αυτοφυή είδη φυτών όπως τα ποώδη φυτά *Allium luteolum*, *Alyssum foliosum*, *Bolanthus greacus*, *Bupleurum aira*, *Campanula calaminthifolia*, *Centaurea oliverana*, *Cerastium runemarkii*, *Corydalis integra*, *Erysimum hayekii*, *Erysimum naxense*, *Galanthus ikariae*, *Galium conforme*, *Scutellaria virgaurea*, *Symphytum davisii*, *Verbascum adeliae*, κατάλληλα για τη βόσκηση των ζώων.

Ζωικό κεφάλαιο:

Τα αιγοπρόβατα είναι άριστα προσαρμοσμένα στις τοπικές συνθήκες της περιοχής, είναι μικρού μεγέθους και έχουν χαμηλή γαλακτοπαραγωγή. Η παραδοσιακή πρακτική της ελεύθερης βόσκησης των ζώων (εκτατικός τρόπος εκτροφής) δίνει τη δυνατότητα στα ζώα να εκμεταλλευτούν τους βοσκοτόπους της περιοχής, αξιοποιώντας την τοπική χλωρίδα.

Ανθρώπινος παράγοντας:

Το «Αρσενικό Νάξου» κατείχε πολύ σημαντική θέση, από τα παλιά χρόνια, στη ζωή και τη διατροφή των κατοίκων. Οι κτηνοτρόφοι - τυροκόμοι επιμένουν και σήμερα να παράγουν το τυρί με τον παραδοσιακό τρόπο. Η τεχνογνωσία του τυροκόμου κατά τα διάφορα στάδια παραγωγής του τυριού αποτελεί σημαντικό στοιχείο ιδιοτυπίας και καθοριστικό παράγοντα για τη μετέπειτα ποιότητα του προϊόντος. Η ικανότητα του τυροκόμου να διακρίνει την κατάλληλη στιγμή της πήξης του γάλακτος στο οποίο το τυρόπηγμα είναι έτοιμο να διαρεθεί αποτελεί καθοριστικό στοιχείο. Η διαίρεση του τυροπήγματος με κατάλληλο εργαλείο ώστε να αποκτήσει γαλακτώδη υφή, η ανάδευση με αργό ρυθμό για τον διαχωρισμό του τυροπήγματος από το τυρόγαλο και η συμπίεση του τυροπήγματος χειρωνακτικά μέσα στα καλούπια, για να αφαιρεθούν τα υγρά και για τη διαμόρφωση του τελικού σχήματος, μαρτυρούν ότι η διαδικασία παραγωγής του προϊόντος είναι χειρωνακτική. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης, ο έμπειρος τυροκόμος μπορεί να διακρίνει την κατάλληλη στιγμή παρέμβασης: α) επιλέγοντας τα κεφάλια τυριών που έχουν παρασκευαστεί με τον ενδεδειγμένο τρόπο και απορρίπτοντας τα ακατάλληλα, β) για την αναστροφή των κεφαλιών και γ) για την επάλειψη με ελαιόλαδο ή μούργα ελαιόλαδου, συμβάλλοντας αποφασιστικά στην ποιότητα του τυριού.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Αρσενικό Νάξου»

- έχει έντονη, πικάντικη, ευχάριστη, αλμυρόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οφείλονται στη χρησιμοποίηση των ενδημικών φυτικών ειδών της χλωρίδας για τη διατροφή των ζώων, προσδίδοντας στο γάλα και στο παραγόμενο «Αρσενικό Νάξου» την έντονη, ευχάριστη γεύση και το πλούσιο άρωμα. Η ιδιαιτερότητα της τεχνολογίας παραγωγής, με χρήση μη παστεριωμένου γάλακτος, διατηρεί τα χαρακτηριστικά του γάλακτος που παράγεται στην περιοχή και την παρουσία αυτόχθονων γαλακτικών βακτηρίων που παίζουν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση των γευστικών χαρακτηριστικών του τυριού, συμβάλλοντας στην πικάντικη και αλμυρόγλυκη γεύση του.

Έχει βουτυρένια και απαλή υφή που οφείλεται στο υψηλό ποσοστό λίπους. Κατά την τυροκόμηση, το «Αρσενικό Νάξου» είναι το πρώτο τυρί που παράγεται από το φρέσκο, πλήρες γάλα και περιέχει περισσότερα λιπαρά.

- χαρακτηρίζεται από το σχήμα του καλουπιού στα κεφάλια τυριού. Έχει σκληρή και λεπτή επιδερμίδα που οφείλεται στη μεγάλη διάρκεια ωρίμανσης. Στον σχηματισμό της επιδερμίδας συμβάλλει επιπλέον η ζύμωση του τυροπήγματος μέσα στα καλούπια, καθώς και η επάλειψη με αλάτι και λάδι.
- έχει μεγαλύτερη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού (43 %) και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (27 %) σε σχέση με άλλα τυριά του ίδιου τύπου.
- έχει την ιδιαίτερη ονομασία «αρσενικό» που την έδωσαν οι ίδιοι οι βοσκοί - τυροκόμοι της περιοχής για να δηλώσουν ότι είναι το πιο «δυνατό» σε λιπαρά και πρωτεΐνες, ανθεκτικό στον χρόνο και σκληρό τυρί. Ιδιότητες που αποδίδονται στον όρο αρσενικό.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Το «Αρσενικό Νάξου» είναι το αποτέλεσμα του συνδυασμού των εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής, του εκτατικού συστήματος εκτροφής και της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής του.

Η γεωιστορία, γεωμορφολογία, τοπογραφία και η ποικιλία των πετρωμάτων της περιοχής συνέβαλαν στον χλωριδικό πλούτο, που αποτελεί και την κύρια διατροφή των αιγοπροβάτων από τα οποία παράγεται το προϊόν. Οι ντόπιες φυλές αιγοπροβάτων, λόγω της ελεύθερης βόσκησης στους ορεινούς και ημιορεινούς βοσκοτόπους, είναι λιτοδίαιτες, ανθεκτικές και πλήρως προσαρμοσμένες στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον.

Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής ευνοούν:

- α) την παρουσία και ανάπτυξη μεγάλου αριθμού αρωματικών φυτών από έρποντα, ποώδη, θαμνώδη και δενδρώδη, που ανήκουν στις οικογένειες Labiatae (Χειλανθή), Umbelliferae (Σκιαδιοφόρα), Compositae (Σύνθετα) κ.ά. που καταναλώνονται από τα αιγοπρόβατα κατά τη βόσκηση, δίνοντας άρωμα και γεύση στο γάλα και στο παραγόμενο τυρί.
- β) τη μακρόχρονη παραμονή των αιγοπροβάτων στα φυσικά βοσκοτόπια της περιοχής και την καλύτερη αξιοποίηση των ενδημικών φυτικών ειδών και
- γ) την ωρίμανση του «Αρσενικού Νάξου». Οι συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας της περιοχής, όπου η θερμοκρασία δεν είναι κατώτερη από 10 °C και η υγρασία κυμαίνεται από 70 % έως 90 %, συμβάλλουν στη φυσική ωρίμανση του προϊόντος στους χώρους αποθήκευσης και στην παραγωγή τυριού με τη χαρακτηριστική δομή και σύσταση. Τα σταθερά επίπεδα θερμοκρασίας, υγρασίας, χωρίς σημαντικές μεταβολές, έχουν ως αποτέλεσμα τη σταδιακή ωρίμανση του προϊόντος συμβάλλοντας στις ποιοτικές και ποσοτικές μεταβολές που διενεργούνται κατά την ωρίμανση, διαμορφώνοντας τη χαρακτηριστική δομή του τυριού.

Η ιδιαιτερότητα του συστήματος εκτροφής (ελεύθερη βόσκηση), η οποία παραδοσιακά εφαρμόζεται από τους κτηνοτρόφους – τυροκόμους της περιοχής, έχει ως αποτέλεσμα την εκμετάλλευση των βοσκοτόπων και συνεπώς της τοπικής χλωρίδας της περιοχής, συμβάλλοντας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η τεχνική παραγωγής του τυριού «Αρσενικό Νάξου» στηρίζει την ιδιαιτερότητά της στη χρήση μη παστεριωμένου γάλακτος που επιτρέπει την παρουσία της αυτόχθονης μικροχλωρίδας που προέρχεται από το περιβάλλον του στάβλου και του χώρου τυροκόμησης και παίζει καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση των γευστικών χαρακτηριστικών του τυριού. Όσο ωριμάζει, τα αρώματα και η γεύση του γίνονται εντονότερα. Η θετική συσχέτιση μεταξύ της πικάντικης γεύσης, του πλούσιου αρώματος και της χαρακτηριστικής υφής με την ηλικία του τυριού αποδίδεται στην εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση λόγω της δράσης των γαλακτικών βακτηρίων της περιοχής κατά τη διάρκεια της ωρίμανσής του.

Οι δεξιότητες των τυροκόμων της περιοχής, οι οποίοι παρεμβαίνουν χειρωνακτικά κατά την πήξη, μορφοποίηση και ωρίμανση του προϊόντος, είναι σημαντικές για τη διαμόρφωση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Η διαδικασία παραγωγής συνδέεται στενά με τις γνώσεις του τυροκόμου, ο οποίος είναι σε θέση να γνωρίζει τον χρόνο τυροκόμησης λαμβάνοντας υπόψη τις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και τη σύσταση της χλωρίδας και με τη χειρωνακτική παρέμβασή του κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας, έτσι ώστε το προϊόν να παράγεται σε βιοτεχνικό επίπεδο.

Αναφορές για το «Αρσενικό Νάξου» έχουν γίνει στον Τύπο, το διαδίκτυο και την τηλεόραση. Περιγράφεται ως η τυροκομική παράδοση της Νάξου και ως ένα από τα πιο γνωστά τυριά του νησιού, με ιδιαίτερη, μοναδική, αμιά, ευχάριστη γεύση, που με την πάροδο του χρόνου γίνεται περισσότερο πικάντικο και αρωματικό, χαρακτηρίζοντάς το ως κορυφαίο και πηγή έμπνευσης. Η φήμη του προϊόντος έχει ξεπεράσει τα όρια της περιοχής παραγωγής του και εκτιμάται και από τους καταναλωτές άλλων περιοχών.

Η ονομασία «Αρσενικό Νάξου» έχει παγιωθεί όπως αποδεικνύεται από τις ιστορικές αναφορές, τις δημοσιεύσεις στον έντυπο και ηλεκτρονικό Τύπο και από τιμολόγια αγοραπωλησίας του προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_arsenikou_naxou.pdf