



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ • ΤΜΗΜΑ ΠΟΠ - ΠΓΕ - ΕΠΠΕ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ • ΤΜΗΜΑ ΠΟΠ - ΠΓΕ - ΕΠΠΕ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ: ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤ. ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ

Ελληνικά Τυριά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης



ΙΟΥΛΙΟΣ 2006



**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ
ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΕΠΠΕ**

Διεύθυνση:
Αχαρνών 29, 104 39 Αθήνα

Τηλέφωνο:
210-82 32 025

Fax:
210-88 21 241

E-mail:
yg3popge@otenet.gr

Κείμενα:
Γιάννα Βρανάκη,
γεωπόνος-τεχνολόγος τροφίμων

Παύλος Δημητρίου,
γεωπόνος-ζωοτέχνης



ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η σύνταξη του εντύπου πραγματοποιήθηκε από το τμήμα ΠΟΠ-ΠΓΕ και ΕΠΠΕ της Διεύθυνσης Βιολογικής Γεωργίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και σκοπό έχει την ενημέρωση των παραγωγών και των καταναλωτών σχετικά με τα ελληνικά τυριά που έχουν καταχωριστεί ως Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης, σύμφωνα με την Κοινοτική νομοθεσία.

Η Ελλάδα διαθέτει πληθώρα τυριών, τα οποία μπορούν να καταναλωθούν με ποικίλους τρόπους και να ικανοποιήσουν τις γευστικές επιθυμίες και των πιο απαιτητικών καταναλωτών. Εκτός από τη φέτα, η φήμη της οποίας εξαπλώθηκε σε ολόκληρο τον κόσμο λόγω της δικαστικής της περιπέτεια, η Ελλάδα έχει προστατεύσει άλλες 19 ονομασίες τυριών. Το παρόν έντυπο έχει ενημερωτικό και πληροφοριακό χαρακτήρα και προσφέρει πληροφορίες για κάθε τυρί ξεχωριστά.

Σε καμία περίπτωση δεν αντικαθιστά την υπάρχουσα εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, ούτε τις ειδικές προδιαγραφές παραγωγής των τυριών ΠΟΠ.

Θέλουμε να ευχαριστήσουμε ιδιαίτερα την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος που είχε την καλοσύνη να μας παραχωρήσει φωτογραφικό υλικό καθώς και τον κ. Ανυφαντάκη και τους Μύλους Κρήτης για την προσφορά φωτογραφιών από το αρχείο τους.

ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΕΛΛΑΔΑ

Αναφορές για την ανάπτυξη της τυροκομίας στην Ελλάδα υπάρχουν από αρχαιοτάτων χρόνων.

Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε ως πολύτιμο δώρο στους θνητούς από τους θεούς του Ολύμπου. Σύμφωνα με άλλο μύθο, η ανακάλυψη του τυριού χρεώνεται στον Άριστέα, γιο του Απόλλωνα.

Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή γιατί ο Δίας, κυνηγημένος από τον πατέρα του Κρόνο, κρύφτηκε με τη βοήθεια της μητέρας του Ρέας και τράφηκε με το γάλα της ιερής κασίκας Αμάλθειας. Επιπλέον, ο Δίας προκειμένου να θρέψει το γιο του Ηρακλή με θεϊκό γάλα ώστε να γίνει αθάνατος, προκάλεσε κατάκλιση του ουρανού από γάλα και έτσι γέμισε ο ουρανός με γαλαξίες (milky way).

Ο θεός Ερμής κατατάσσεται μεταξύ των ποιμενικών θεοτήτων και αποκαλείται «Κριοφόρος», «Μηήλοσός» (προστάτης των προβάτων) και «Τυρευτής» (ο κατασκευαστής του τυριού).

Η κόρη του Σαλμωνέα και της Αλκιδίκης, η Τυρώ φημιζόταν «...δια την λευκότητα και την του σώματος μαλακότητα ταύτης της προσηγορίας έτυχεν...» όπως γράφει ο Διόδωρος ο Σικελός. Ο Όμηρος αναφέρει στην Οδύσσεια την παρασκευή τυριού από αιγοπρόβειο γάλα από τον Κύκλωπα Πολύφημο. Η αναφορά σε λευκό και μαλακό τυρί οδηγεί στην υπόθεση ότι την εποχή εκείνη παράγονταν τυρί που έμοιαζε με φέτα. Στην Οδύσσεια επίσης, γίνεται αναφορά στην εκτροφή αιγοπροβάτων.

Ο Άριστοφάνης, ο Ησύχιος, ο Άριστοτέλης κ.α. κάνουν αναφορά σε επαγγέλματα που είχαν σχέση με την προβατοτροφία, όπως «προβατοπώλαιο», «γαλακτοκόμοι», «γαλακτουργοί», «τυροποιοί», «τυρευτύτες».

Η αγορά των Αθηνών είχε ειδικό χώρο για τα τυριά, ενώ οι νέοι της Σπάρτης προέβαιναν σε κλοπή τυριών στο πλαίσιο τελετουργικής εορτής, ως ένδειξη ανδρείας. Ο Άριστοτέλης



και ο Διοσκουρίδης περιέγραφαν την ανάμιξη γίδιου γάλακτος με φύλλα, ενώ άλλοι την ανάμιξη γάλακτος με λεμόνι ή ξύδι για τη δημιουργία τυριού.

Οι Έλληνες κατά την αρχαιότητα εξέτρεφαν και αγελάδες, τις οποίες και θυσίαζαν στους θεούς τους. Είναι γνωστός ο μύθος του Ηρακλή, οι στάβλοι του βασιλιά Αυγεία, με τα 3.000 βόδια. Παρόλα αυτά στην Ελλάδα, μόνο κατά τη διάρκεια του 20ου αιώνα άρχισε η παραγωγή αγελαδινού γάλακτος. Μοναδική εξαίρεση στην αγελαδοτροφία αποτέλεσαν τα νησιά των Κυκλάδων, όπου κατά τη διάρκεια

της ενετοκρατίας καθολικοί μοναχοί εισήγαγαν βοοειδή στις Κυκλάδες, προκειμένου να προσεγγίσουν τον ορθόδοξο πληθυσμό.

Κατά τη Βυζαντινή περίοδο, ο Μιστράς ονομάστηκε Μιζυθράς, από το γνωστό τυρί. Υπάρχουν αναφορές ότι την ίδια περίοδο παρασκευάζεται τυρί με τρόπο συγγενή αυτού της φέτας, «...τον μαλακόν τυρόν λευκόν διαφυλάττοντες, έκοπτον εις τεμάχια και ενέβαλλον μετ' άλημης εις πήλινα ή ξύλινα δοχεία...». Την ίδια εποχή γίνονται οι πρώτες αναφορές σε τυριά τυρογάλακτος (μυζήθρα, ανθότυρος). Σε διατιμήσεις επί της τουρκοκρατίας γίνεται αναφορά σε τυρί μυζήθρα. Μετά την Τουρκοκρατία, το νεοσύστατο ελληνικό κράτος κατάλαβε την αξία της κτηνοτροφίας και της τυροκόμησης για τη διατροφή του πληθυσμού και, υπό την καθοδήγηση του Εμμανουήλ Μπενάκη, έφεραν τον Ρ. Δημητριάδη, ο οποίος κατασκεύασε την πρώτη γραβιέρα, για να εκπαιδεύσει νέους τυροκόμους. Στη συνέχεια οι αναφορές στα ελληνικά τυριά



αι όλες τις ώρες τις 5u. Χρησιμοποιείται , καθώς αποτελεί ατικών πολλών αγών (πίτες). ερικές φορές ποτελεί αυτούσιο αγητό. Αντίθετα, σε λες χώρες τα τυριά λιώνονται συνήθως γικό ή ως επιδόρπιο. ής της είναι ότι στην

Ελλάδα η κατανάλωση κρέατος περιοριζόταν στα Σαββατοκύριακα. Έτσι, το τυρί προσέφερε μια καλή εναλλακτική και οικονομική πηγή ζωικών πρωτεϊνών.

ΤΥΡΙΑ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ

Στην Ευρώπη υπάρχει μια πληθώρα τυριών που παράγονται με ξεχωριστή μέθοδο και ιδιαίτερη γεύση, υφή και άρωμα τα οποία παίζουν σημαντικότατο ρόλο στην παράδοση κάθε τόπου. Η Ευρωπαϊκή Ένωση, παρόλη την ελεύθερη κυκλοφορία προϊόντων, υπηρεσιών και προσώπων, έχοντας αποδεχτεί τη διαφορετικότητα κάθε κράτους μέλους όσον αφορά τα έθιμα, τις παραδόσεις και τη διατροφή θέσπισε τον κανονισμό 2081/92, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων, ο οποίος αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό 510/2006.

Σύμφωνα με τον κανονισμό αυτό, ως «**Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης - ΠΟΠ**» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον, που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ενώ ως «**Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ**» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου μία συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή και του οποίου η παραγωγή ή/και μεταποίηση ή/και η επεξεργασία



πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Όσον αφορά τα τυριά, οι φυλές των αγροτικών ζώων, ο τρόπος διαχείρισης και εκτροφής των ζώων, οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής μαζί με τη μέθοδο παρασκευής και ωρίμανσης των τυριών αποτελούν τους παράγοντες εκείνους οι οποίοι κάνουν ένα τυρί να ξεχωρίσει και να αποτελέσει τμήμα της παράδοσης μιας περιοχής. Η προστασία των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων μπορεί να αποτελέσει μοχλό ανάπτυξης των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών, αυξάνοντας την αναγνωρισιμότητα των προϊόντων και κατά συνέπεια τα εισοδήματα των παραγωγών. Ταυτόχρονα, οι προστατευόμενες ονομασίες κατοχυρώνουν και τους καταναλωτές, σχετικά με την προέλευση των προϊόντων που αγοράζουν.



Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Στην Ευρωπαϊκή Ένωση έχουν καταχωριστεί, μέχρι στιγμής, 720 ονομασίες ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ, ενώ εκκρεμούν άλλες 320 αιτήσεις, οι περισσότερες των οποίων προέρχονται από τα δέκα νέα κράτη-μέλη.

Από τις 720 προστατευόμενες ονομασίες οι 153 αφορούν τυριά, εκ των οποίων μόλις 12 έχουν καταχωριστεί ως ΠΓΕ.

Η Γαλλία έχει κατοχυρώσει 43 ονομασίες τυριών, η Ιταλία 31, η Ισπανία 19 η Πορτογαλία 12 και το Ηνωμένο Βασίλειο 11.

Επιπρόσθετα, η Ιταλία και η Σουηδία έχουν κατοχυρώσει από ένα τυρί

ως Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν (ΕΠΙΠ).

Η Ελλάδα έχει κατοχυρώσει 84 ονομασίες ως ΠΟΠ και ΠΓΕ, εκ των οποίων οι 61 αφορούν προϊόντα ΠΟΠ και οι 23 προϊόντα ΠΓΕ.

Στις 84 Προστατευόμενες Ονομασίες συγκαταλέγονται, μεταξύ άλλων:

- 25 ελαιόλαδα
- 20 τυριά
- 22 φρούτα – λαχανικά – ξηροί καρποί
- 10 επιτραπέζιες ελιές κλπ.



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι 20 Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης των ελληνικών τυριών έχουν ορισμένες κοινές προδιαγραφές. Παρασκευάζονται με παραδοσιακή τεχνολογία από γάλα το οποίο προέρχεται από φυλές αιγών, προβάτων ή/και αγελάδων οι οποίες εκτρέφονται σε οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, έχουν προσαρμοστεί πλήρως στο περιβάλλον και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής. Οι φυλές αυτές είναι πλήρως προσαρμοσμένες στις τοπικές συνθήκες και αξιοποιούν άριστα τους φτωχούς ελληνικούς βοσκότοπους, με την εκπληκτική όμως ποικιλία ενδημικής βλάστησης.

Οι ντόπιες φυλές ζώων χαρακτηρίζονται για τη χαμηλή γαλακτοπαραγωγή τους αλλά και για το ιδιαίτερα πλούσιας χημικής σύστασης και εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων γάλα τους.

Η παρασκευή και ωρίμανση των τυριών πραγματοποιούνται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Κατά την παρασκευή τους απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Οι ονομασίες στις οποίες έχει δοθεί προστασία υπάγονται σε σύστημα ελέγχου, ώστε να κατοχυρώνονται, τόσο οι παραγωγοί από απομιμήσεις, όσο και οι καταναλωτές από παραπλανητικές ενδείξεις στα τρόφιμα.

Οι έλεγχοι αφορούν στην ορθή τήρηση των προδιαγραφών και την ορθή χρήση της επισήμανσης. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με κάποια από τις Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης, εφόσον δεν πληρούνται όλες οι προδιαγραφές παραγωγής του.

ΤΑ 20 ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΠΟΠ

1 ΑΝΕΒΑΤΟ

Περιγραφή:

Μαλακό λευκό τυρί, κοκκώδους υφής με υπόξινη ευχάριστη γεύση και άρωμα που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγματά αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 60% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 45% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

Νομός Γρεβενών και επαρχία Βοΐου Νομού Κοζάνης.

Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα επωάζεται στους 18 - 22° C και όταν η οξύτητά του φθάσει στους 35° D μεταφέρεται σε γυκτικούς χώρους θερμοκρασίας 2 - 4° C όπου παραμένει για 24 ώρες.

Ακολουθεί θέρμανση στους 12 - 14° C και προσθήκη λίγης πυτιάς ώστε να γίνει η πήξη σε 12 ώρες. Το πήγμα διαιρείται και παραμένει στον τυρολέβητα για 12 ώρες, στραγγίζεται, αλατίζεται επιφανειακά και ωριμάζει για 2 τουλάχιστον μήνες.

Δεσμός:

Στον ορεινό όγκο της περιοχής εκτρέφονταν μεγάλα κοπάδια αιγοπροβάτων.

Οι βοσκοί το πρωί άρμεγαν τα ζώα, συκέντρωναν το γάλα σε καζάνια και πρόσθεταν μικρή ποσότητα πυτιάς. Το βράδυ,



μετά τη βοσκή των ζώων, το γάλα είχε πήξει και το τυρί είχε ανέβει προς τα πάνω και ξεχώριζε από το τυρόγαλο.

Για το λόγο αυτό ονομάστηκε «ανεβατό». Μια φορά την εβδομάδα οι βοσκοί κατέβαιναν στα χωριά για να εφοδιαστούν με τρόφιμα και να προωθήσουν το «ανεβατό» στην αγορά.

2 ΓΑΛΟΤΥΡΙ

Περιγραφή:

Μαλακό λευκό επιτραπέζιο τυρί, αλαιοφώδους υφής, χωρίς επιδερμίδα και οπές, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή από μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 75% κατά βάρος, και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.



Γεωγραφική περιοχή:

- Α. Ήπειρος (νομοί Ιωαννίνων, Θεσπρωτίας, Άρτας, Πρέβεζας).
- Β. Θεσσαλία (Λάρισας, Τρικάλων, Καρδίτσας, Μαγνησίας).



Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα θερμαίνεται μέχρι βρασμού και τοποθετείται για 24 ώρες σε δοχεία σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Προστίθεται 3 - 4% αλάτι και αφήνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί δύο ακόμη μέρες, όπου αναδεύεται κατά διαστήματα για να αναπτυχθεί οξύτητα.

Με ή χωρίς προσθήκη πυτιάς, τοποθετείται σε υφασμάτινους δερμάτινους σάκους – τουλούμια ή σε ξύλινα βαρέλια.

Ο χειρισμός αυτός επαναλαμβάνεται μέχρις ότου γεμίσουν οι περιέκτες, οι οποίοι κλείνονται αεροστεγώς και μεταφέρονται

σε υυχρές, ξερές αποθήκες σε θερμοκρασίας μέχρι 8° C για δύο τουλάχιστον μήνες, στην περίπτωση που χρησιμοποιείται νωπό γάλα.

Δεσμός:

Το «Γαλοτύρι» είναι ένα από τα πιο δημοφιλή παραδοσιακά τυριά της Ελλάδας. Έχει ιστορία πολλών δεκαετιών και είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης. Το σύνθετο όνομά του το πήρε πιθανότατα εξαιτίας της αυξημένης υγρασίας του και της μαλακής υφής του.

Βιβλιογραφικά στοιχεία του 1952 αναφέρουν ότι «το χρησιμοποιούμενο γάλα είναι το του προβάτου και ιδίως εκείνο όπερ παράγεται περί το τέλος της γαλακτικής περιόδου, τουτέστι κατά τον μήνα Αύγουστον ότε τούτο περιέχειν περισσότερας στερεάς ουσίας».

Με διατάξεις που θεσπίστηκαν σε εθνικό επίπεδο, για την κατοχύρωση και προστασία των παραδοσιακών τυριών της Ελλάδας, το Γενικό Χημείο του Κράτους δημοσίευσε το 1988 λεπτομερείς προδιαγραφές για το γαλοτύρι, που διασφαλίζουν την ποιότητά του και προστατεύουν τους καταναλωτές από κακή πληροφόρηση.

3 ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ

Περιγραφή:

Σκληρό επιτραπέζιο τυρί, κυλινδρικού σχήματος, που παράγεται παραδοσιακά αποκλειστικά από γάλα πρόβειο, ή μίγματα αυτού με γίδινο, το οποίο δεν υπερβαίνει το 30% κατά βάρος. Είναι ένα σκληρό τυρί με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα, άριστης ποιότητας. Έχει μέγιστη υγρασία 38% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40%.

Γεωγραφική περιοχή:

Περιοχή Αγράφων νομού Καρδίτσας.

Μέθοδος παραγωγής:

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34 - 36 βαθμούς Κελσίου

με πυτιά. Το πήγμα διαιρείται μετά 25 - 35 λεπτά και αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48 - 52 βαθμούς. Πιέζεται για μία ημέρα, παραμένει σε ξύλινα ράφια μέχρι 2 ημέρες για να στεγνώσει και τοποθετείται σε 18 - 20 Β για 2 - 4 ημέρες.

Η ωρίμανση γίνεται αρχικά στους 12 - 15 βαθμούς με σχετική υγρασία περίπου 85%, στη συνέχεια στους 16 - 18 βαθμούς και

ολοκληρώνεται στους 12 - 15 βαθμούς και σχετική υγρασία 90 - 95%. Ο ελάχιστος χρόνος ωρίμανσης είναι τρεις μήνες.

Λεσμός:

Οι νομάδες κτηνοτρόφοι και κύρια οι αιγοπροβατοτρόφοι αποτέλεσαν την αρχαιότερη παραγωγική



τάξη των Αγράφων. Στην περίοδο της τουρκοκρατίας και στο διάστημα της επανάστασης των Αγραφιωτών ενάντια στους Τούρκους (1821-1877), το γάλα και το τυρί ήταν η μοναδική τροφή τους.



Από την απελευθέρωση της Θεσσαλίας και μετά (1881) η αιγοπροβατοτροφία ανθεί. Τότε (1888), είναι που παράγεται από τον Ρεϋνόλδο Δημητριάδη το πρώτο βελτιωμένο ελληνικό σκληρό τυρί που ονομάστηκε τυρός Αγράφων και που αργότερα επεκτάθηκε σ' όλο το νομό Καρδίτσας με την ονομασία Γραβιέρα Αγράφων.

4 ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

Περιγραφή:

Σκληρό επιτραπέζιο τυρί κυλινδρικού σχήματος, με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν οπές και το οποίο παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με

γίδινο, το οποίο δεν υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

Έχει μέγιστη υγρασία 38%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% και μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι 2%.

Είναι εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Γεωγραφική περιοχή:

Νομοί Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Μέθοδος παραγωγής:

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34 - 36 βαθμούς Κελσίου. Ακολουθεί διαίρεση του πήγματος μετά από 30 λεπτά και αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 50 - 52 βαθμούς. Κατόπιν, εξάγεται το τυρόπηγμα, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση για λίγες ώρες. Στη συνέχεια, το τυρί παραμένει για μία ημέρα σε θερμοκρασία 14 - 16

βαθμούς και σχετική υγρασία 85% περίπου και ακολούθως μπαίνει σε άλημη 18 - 20 Β για 2 - 5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του τυριού.

Ακολουθώς, εξάγεται από την άλημη και οδηγείται για ωρίμανση σε θαλάμους

θερμοκρασίας 14 - 18 βαθμούς και σχετική

υγρασία 85 - 90% για τρεις μήνες τουλάχιστον. Παράλληλα, διενεργούνται μέχρι 10 επιφανειακά αλατίσματα και αναστροφές των τυριών.

Λεσμός:

Η γραβιέρα Κρήτης είναι ένα από τα πιο φημισμένα ελληνικά τυριά τύπου γραβιέρας και παρασκευάζεται στην Κρήτη.

Σε αναφορές για τη Βυζαντινή περίοδο περιγράφεται:

«...εκ των κατά τόπους κατασκευαζομένων τυρών, εξ ου εμφανίζεται και η ακμή της τυροκομίας, αναφέρεται ο Κρητικός



τυρός...». Το 1815 αναφέρεται η παρασκευή τυριού καλής φήμης στην Κρήτη, λόγω της οποίας εμπορεύεται σε περιοχές εκτός Κρήτης:

«..η Πελοπόννησος κάμνει αρκετόν τυρόν, καθώς και η Κρήτη και τα πωλούν εις κομμάτια στρογγυλά, επίπεδα εις το Αρχιπέλαγος και Κωνσταντινούπολιν, πλην και αυτά είναι άπαχα και με πολύ άλας έξω, μόνον από μερικά Κρητικά, επί τόπου καμωμένα καλά».

5 ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ

Περιγραφή:

Σκλήρο επιτραπέζιο τυρί, κυλινδρικού σχήματος, που παράγεται παραδοσιακά αποκλειστικά από γάλα αγελαδινό,



ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο σε αναλογία των τελευταίων όχι μεγαλύτερη του 20% κ.β. Έχει μέγιστη υγρασία 38% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 40% κατά βάρος. Έχει ευχάριστη γεύση και ελαφρύ άρωμα.



Γεωγραφική περιοχή:

Νήσος Νάξος του νομού Κυκλάδων.



Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα πήζει στους 36 - 37 βαθμούς Κελσίου για 30 - 40 λεπτά. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος και αναθέρμανσή του στους 50 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 50 βαθμών το τυρί υήνεται για 60 λεπτά υπό ανάδευση και στη συνέχεια εξάγεται σε καλούπια με τουλουπάνι και οδηγείται στα πιεστήρια όπου παραμένει για 3 - 4 ώρες. Ακολουθεί αλάτισμα σε άλημη θερμοκρασίας

14 - 15 βαθμών και πυκνότητας 20 Β για 2 - 5 ημέρες. Στη συνέχεια τα τυριά στεγνώνουν και οδηγούνται για ωρίμανση σε θαλάμους 15 βαθμών για 70 - 80 ημέρες.

Δεσμός:

Η γραβιέρα Νάξου είναι ένα ευρύτατα γνωστό παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη Νάξο, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλά χρόνια. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση. Αναφορές σε «αξιότιμο τυρί» εμφανίζονται σε διατιμήσεις της Τουρκοκρατίας.

6 ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ

Περιγραφή:

Μαλακό λευκό τυρί, με σχήμα κυλινδρικό με χαρακτηριστική ανάγλυφη υφή, που ωριμάζει και διατηρείται σε άλημη και το οποίο παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 30%. Έχει γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα. Έχει μέγιστη υγρασία 56% κατά βάρος, και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

Νήσος Λήμνος του νομού Λέσβου.

Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα πήζει σε θερμοκρασία 33 - 34° C και διαιρείται μετά από 45 -60 λεπτά της ώρας. Ακολουθεί στράγγιση και βιολογική οξίνιση σε ειδικά καλούπια (καλαθάκια) τα οποία προσδίδουν στο τυρί τη χαρακτηριστική του ανάγλυφη μορφή. Στη συνέχεια εξάγεται, αλατίζεται επιφανειακά και τοποθετείται σε λευκοσιδηρά δοχεία με άλημη 6 - 8% σε (NaCl). Ωριμάζει αρχικά σε θερμοκρασία 14 -18 ° C για τρεις εβδομάδες και στη συνέχεια σε θερμοκρασία έως 6° C μέχρι 2 μήνες.

Δεσμός:

Το «Καλαθάκι Λήμνου» είναι ένα παραδοσιακό τυρί που



την παρασκευή του, τα οποία μοιάζουν με καλαθάκια και στα οποία οφείλεται το χαρακτηριστικό σχήμα του.



Είναι προϊόν ευρείας κατανάλωσης το οποίο εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση στην τοπική αγορά και το οποίο από τις αρχές του αιώνα διαδόθηκε και στον υπόλοιπο ελληνικό χώρο.

Υπάρχουν αναφορές ότι κατά τη Βυζαντινή περίοδο παρασκευάζονταν τυρί με τεχνολογία ανάλογη με αυτήν που παρασκευάζεται το «Καλαθάκι της Λήμνου».

Αναλυτική περιγραφή της τεχνολογίας παρασκευής του γίνεται το 1952. Πιθανολογείται ότι οι πρώτοι που το κατασκεύασαν ήταν οι μοναχοί που ζούσαν στη Λήμνο από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα.

7 ΚΑΣΣΕΡΙ

Περιγραφή:

Ημίσκληρο τυρί που παράγεται από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου και γίδινου, το οποίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος. Έχει χρώμα λευκοκίτρινο, είναι συνήθως καλυμμένο είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες ουσίες και έχει ευχάριστη γεύση και πλούσιο άρωμα. Έχει μέγιστη υγρασία 45% [ΚΑΝ. (ΕΚ) 1509/2000] και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40%.

δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη Λήμνο, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλές δεκαετίες. Είναι ένα από τα πιο φημισμένα λευκά τυριά άλης της χώρας. Οφείλει την ονομασία του στα χρησιμοποιούμενα πλεκτά καλούπια που χρησιμοποιούνται κατά

Γεωγραφική περιοχή:

- Α. Μακεδονία (νομοί Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής, Κιλίκης, Ημαθίας, Πιερίας, Πέλλας, Φλώρινας, Κοζάνης, Καστοριάς, Γρεβενών, Σερρών, Δράμας, Καβάλας).
- Β. Θεσσαλία (νομοί Λάρισας, Τρικάλων, Καρδίτσας, Μαγνησίας)
- Γ. ο νομός Ξάνθης.
- Δ. ο νομός Λέσβου.

Μέθοδος παραγωγής:

Μετά την πήξη του γάλακτος το τυρόπηγμα διαιρείται και αφήνεται σε ηρεμία για 5 - 10 λεπτά. Στη συνέχεια αναθερμαίνεται στους 38 - 40° C υπό συνεχή ανάδευση, εκτός κι αν η οξύτητα του τυροκομούμενου γάλακτος είναι υψηλή, και αφήνεται να κατακαθίσει ώστε να μετατραπεί σε συμπαγή μάζα. Ακολούθως, αυτή εξάγεται, αφήνεται να στραγγίσει, και να ωριμάσει (μπασκί) έως ότου το pH κατέβει στο 5,2 περίπου. Κατόπιν, τεμαχίζεται σε φέτες, εμβαπτίζεται σε νερό θερμοκρασίας 70 - 80° C, ζυμώνεται έως ότου να μετατραπεί σε ομοιογενή εύπλαστη μάζα και τοποθετείται σε καλούπια όπου παραμένει



για 2 - 3 ημέρες κατά τη διάρκεια των οποίων γίνονται 5 - 6 αναστροφές. Στη συνέχεια, το τυρί αλατίζεται επιφανειακά 12 - 14 φορές.

Η ωρίμανση του τυριού πραγματοποιείται σε χώρους με θερμοκρασία μέχρι 18° C, για 3 τουλάχιστον μήνες, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Δεσμός:

Το κασέρι είναι ένα από τα πιο δημοφιλή τυριά της χώρας, με



ιστορία πολλών δεκαετιών και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση. Στην ελληνική αγορά διαδόθηκε μεταξύ των ετών 1885 και 1890 κατ' αρχάς στη Θεσσαλία με την ονομασία «κασκαβάλι», η οποία σταδιακά αντικαταστάθηκε από την ονομασία «κασέρι». Ήδη από το 1899 αναφέρεται ότι «το εκ πρόβειου γάλακτος κατασκευαζόμενον κασκαβάλι και ιδίως το προερχόμενο εκ γάλακτος ορεινών βοσκών είνε πολύ καλής ποιότητος» και ότι «το θερινόν κασκαβάλι είνε τύρος συνήθως άριστης ποιότητος όταν γίνεται είνε τα όρνη». Μεταγενέστερες αναφορές αναφέρουν ότι «το Κασκαβάλι (κασέρι) είνε τυρός λίαν διαδεδομένος παρ' ημίν και έχει αρκετά μεγάλην κατανάλωσιν» και ότι «το κασέρι στον τόπο μας γίνεται προ πάντων από πρόβειο γάλα, σκέτο ή και ανακατωμένο με γιδίσιο».

Το U.S. Department of Agriculture (1953) αναφέρει ότι το «Kasseri is a hard cheese made in Greece, usually from ewe's milk».

8 ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

Περιγραφή:

Τυρί μαλακό, λευκού χρώματος, αλμοφόδους υφής, με υπόξινη, δροσερή γεύση και ευχάριστο άρωμα, χωρίς επιδερμίδα, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα γίδινο ή μίγμα του με πρόβειο εντός της οριοθετημένης περιοχής. Έχει μέγιστη υγρασία 75% κατά βάρος, και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

Περιοχή Δομοκού του νομού Φθιώτιδας, στο οροπέδιο Όθρυς.

Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα μετά την παστερίωση υύχεται στους 27 - 28° C, ακολουθεί η πήξη με ή χωρίς πυτιά και παραμένει σε συνθήκες θερμοκρασίας 20 - 22° C.

Το πήγμα πολτοποιείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκους για στράγγιση.

Η στράγγιση σταματά όταν η υγρασία του τυριού φθάσει στο 75 - 80% κ.β. Το στραγγισμένο πήγμα αλατίζεται, αναμιγνύεται ώστε να αποκτήσει ομοιογένεια και συσκευάζεται σε δοχεία ή διατηρείται σε υυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 4° C μέχρι της διαθέσεώς του.



Δεσμός:

Το «Κατίκι Δομοκού» παράγεται στη

συγκεκριμένη περιοχή από πολλές γενεές.

Η διάδοση της παρασκευής του τυριού έγινε από τις οικογένειες των ποιμένων που διέμεναν στην περιοχή.



9 ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ

Περιγραφή:

Σκληρό επιτραπέζιο τυρί, ελαφρώς αλμυρό με διάσπαρτες τρύπες στη μάζα του, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο (το τελευταίο δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% κατά βάρος).

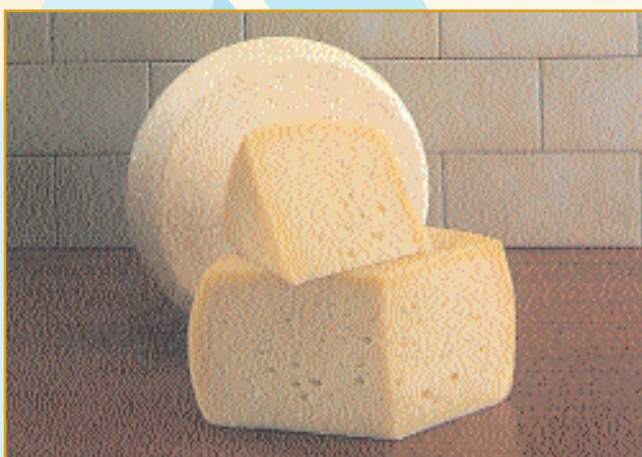
Οι ιδιότητές του κυμαίνονται μεταξύ της γραβιέρας και του κεφαλοτυριού. Έχει μέγιστη υγρασία 40% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 40% επί ξηρού.

Γεωγραφική περιοχή:

Δυτική Μακεδονία, Ήπειρος, Νομός Αιτωλοακαρνανίας και Νομός Ευρυτανίας.

Μέθοδος παραγωγής:

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32 - 34 βαθμούς Κελσίου. Ακολουθεί διαίρεση του πήγματος, αναθέρμανση στους 48 βαθμούς περίπου, με συνεχή ανάδευση, μεταφορά σε



καλούπια και υποβολή σε πίεση. Στη συνέχεια το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14 - 16 Β και σχετικής υγρασίας 85% περίπου για μία ημέρα. Μετά τοποθετείται σε άλλη 18 - 20 Β για 2 ημέρες. Η ωρίμανση γίνεται αρχικά σε θαλάμους θερμοκρασίας 14 - 16



βαθμούς και σχετική υγρασία 85 - 90 %, ενώ ταυτόχρονα γίνονται 10 περίπου επιφανειακά ξηρά αλατίσματα.



Η δεύτερη φάση της ωρίμανσης γίνεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6 βαθμών. Η ωρίμανση διαρκεί τουλάχιστον τρεις μήνες.

Δεσμός:

Η κεφαλογραβιέρα είναι ένα ευρύτατα διαδεδομένο τυρί. Παρασκευάστηκε για πρώτη φορά από τη βιομηχανία γάλακτος «ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.» στην Ήπειρο.

Στη συνέχεια, έγινε δημοφιλές και η παρασκευή του επεκτάθηκε και σε άλλες περιοχές της ηπειρωτικής Ελλάδας.

10 ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ

Περιγραφή:

Μαλακό αλμυρό τυρί, με αλμοφόδη υφή και πικάντικη γεύση, χωρίς επιδερμίδα, χρώματος από υποκίτρινο έως υπόφαιο, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.

Έχει μέγιστη υγρασία 56% κατά βάρος, και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

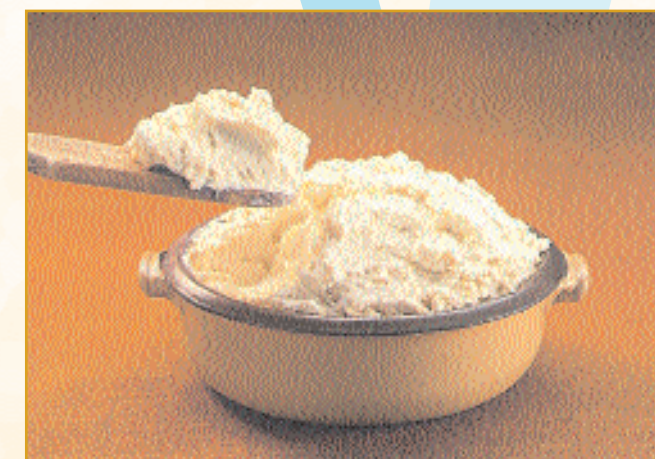
Νομός Κυκλάδων.

Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα πήζει στους 28 -30 βαθμούς Κελσίου με τόση ποσότητα πυτιάς, ώστε να ολοκληρωθεί η πήξη σε δύο ώρες περίπου. Το τυρόπηγμα παραμένει στον τυρολέβητα για 20 - 24 ώρες. Στη συνέχεια διαιρείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκους για στράγγιση.

Η στραγγισμένη τυρόμαζα αναμειγνύεται με ξηρό αλάτι 4 - 5% κ.β. και τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο σε χώρο δροσερό με υψηλή σχετική υγρασία, μέχρι να αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή χλωρίδα.

Ακολουθεί ανάμιξη που στοχεύει στην ομοιόμορφη κατανομή της χλωρίδας. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 3 -4 φορές μέχρι να ολοκληρωθεί η ωρίμανση του τυριού που διαρκεί 30 - 40 ημέρες.



Δεσμός:

Η κοπανιστή είναι ένα ευρύτατα γνωστό παραδοσιακό τυρί. Στα Ολύμπια το 1859 και το 1870 γίνεται αναφορά στη βράβευση κοπανιστής από τη Σύρο.

Οι πρώτες περιγραφές της τεχνολογία παρασκευής της κοπανιστής υπάρχουν από το 1899:

«...ο τυρός ούτος έχεθι γεύσιν δριμείαν και πιπερίζουσαν, ως εκ των ιδιοτήτων δε τούτων, θεωρείται ορεκτικόν έδεσμα... πωλείται εις αρκετά υψηλή τιμήν ως είδος πολυτελείας».

Εκτενείς επίσης περιγραφές για την Κοπανιστή δίνονται και από ερευνητές των αρχών του προηγούμενου αιώνα.



11 ΛΑΔΟΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

Περιγραφή:

Σκληρό επιτραπέζιο τυρί, χρώματος λευκό έως λευκοκίτρινο, με σκληρή και ξηρή επιδερμίδα, σχήματος κυλινδρικού, με



αλμυρή γεύση και ευχάριστο άρωμα, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγματά του με γίδινο, σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 30%. Έχει μέγιστη υγρασία 38% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.



Γεωγραφική περιοχή:

Νήσος Λέσβος.



Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα πήζει με προσθήκη πυτιάς στους 32 - 34° C σε 30λεπτά της ώρας. Ακολουθεί διαίρεση και αναθέρμανση μέχρι τους 45° C.

Στη συνέχεια αφαιρείται το μεγαλύτερο μέρος του τυρογάλακτος και πιέζονται οι κόκκοι στον πυθμένα του τυρολέβητα για να αποτελέσουν συμπαγή μάζα η οποία κόβεται σε κομμάτια βάρους 5 - 7 κιλών τα οποία μεταφέρονται σε τυροτράπεζα και τεμαχίζονται πάλι ώστε κάθε τεμάχιο να αντιστοιχεί σε ένα λαδοτύρι. Τοποθετούνται σε ειδικά καλούπια, πιέζονται ισχυρά με το χέρι, αλατίζονται και τοποθετούνται σε θάλαμο ωρίμανσης με σχετική υγρασία 85% και θερμοκρασία 12 - 16° C όπου παραμένουν τουλάχιστον 3 μήνες.

Δεσμός:

Το «λαδοτύρι Μυτιλήνης» είναι ένα παραδοσιακό τυρί που

δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη Λέσβο, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί ποηλής δεκαετίες. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση στην τοπική αγορά. Έχει χαρακτηριστικό σχήμα, εκλεκτές οργανοληπτικές ιδιότητες και έχει αποκτήσει πολύ καλή φήμη. Από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα διαδόθηκε και στον υπόλοιπο ελληνικό χώρο. Οφείλει το όνομά του στο γεγονός ότι διατηρείται μέσα σε ελαιόλαδο.

12 ΜΑΝΟΥΡΙ

Περιγραφή:

Τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά από τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους στο οποίο προστίθεται πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους. Το τυρί είναι εύφημα γνωστό για τα εξαιρετα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Είναι εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί τυρογάλακτος που παράγεται τουλάχιστον από τον προηγούμενο αιώνα με παραδοσιακή τεχνολογία σε εγκαταστάσεις της οριοθετημένης περιοχής. Είναι μαλακό τυρί με συμπαγή δομή, χρώματος λευκού, χωρίς επιδερμίδα, με ευχάριστη γλυκιά γεύση και χαρακτηριστικό άρωμα. Έχει μέγιστη υγρασία 60% κατά βάρος, και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 70% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

- Α. Κεντρική και Δυτική Μακεδονία (νομοί Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής, Κιλίκης, Ημαθίας, Πιερίας, Πέλλης, Φλώρινας, Κοζάνης, Καστοριάς, Γρεβενών).
- Β. Θεσσαλία (νομοί Λάρισας, Τρικάλων, Καρδίτσας, Μαγνησίας).

Μέθοδος παραγωγής:

Το τυρόγαλα εμπλουτίζεται με κρέμα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ώστε να εξασφαλιστεί η λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 2,5%.

Θερμαίνεται στους 88 - 90° C υπό συνεχή ανάδευση εντός 40 - 45 λεπτών. Όταν η θερμοκρασία φθάσει τους 70 - 75° C



προστίθεται 1% NaCl και πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα αυτών σε αναλογία μέχρι 25%. Στη θερμοκρασία των 88 - 90° C το πήγμα παραμένει 15 - 30 λεπτά και κατόπιν μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκους για στράγγιση η οποία διαρκεί 4 - 5 ώρες.



Στη συνέχεια μεταφέρεται σε υψικτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 4 - 5° C μέχρι τη διάθεσή του.



Δεσμός:

Το Μανούρι δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη χώρα μας, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί αιώνες. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση.

Κατά τη βυζαντινή περίοδο γίνονται οι πρώτες αναφορές σε τυριά τυρογάλακτος.

Σε βιβλιογραφικές αναφορές των αρχών του 20ου αιώνα φαίνεται ότι «το παχύ τυρόγαλλον δίδει παχύτατην μυζήθρα, η οποία υπό το όνομα μανούρια είναι περιζήτητος και πληρώνεται καλά», «εις ορισμένα μέρη της Ελλάδος κατασκευάζεται η παχύτατη και εύγευστος μυζήθρα, η λεγόμενη μανούρι και ήτις πωλείται εις αρκετά καλήν τιμήν». Τέλος, αναφέρεται ότι «τα πιο ονομαστά μανούρια γίνονται στο Μπλάτσι (Βλάστη) της Μακεδονίας».

Τα πιο ονομαστά μανούρια παρασκευάζονται στη Βλάστη Μακεδονίας (προηγούμενη ονομασία Μπλάτσι). Το ιδιαίτερο μικροκλίμα και η μακρά κτηνοτροφική παράδοση της Βλάστης δίνουν στο τυρί αυτό τα εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Επί αιώνες, τα μανούρια της Βλάστης ήταν περιζήτητα προϊόντα διατροφής και απευθύνονταν σε καταναλωτές με ιδιαίτερες απαιτήσεις. Η φήμη τους ξεπερνούσε τα σύνορα της Ελλάδας.

13 ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ

Περιγραφή:

Ημισκληρό ως σκληρό, καπνιστό επιτραπέζιο αχυρόχρου τυρί, με ελαφρά αλμυρή και πικάντικη γεύση, με επιδερμίδα λεπτή, ξηρή, κίτρινη έως καστανόχρους, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο σε αναλογία όχι μεγαλύτερη από 20%. Έχει μέγιστη υγρασία 38% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

Περιοχή επαρχίας Μετσόβου του νομού Ιωαννίνων.

Μέθοδος παραγωγής:

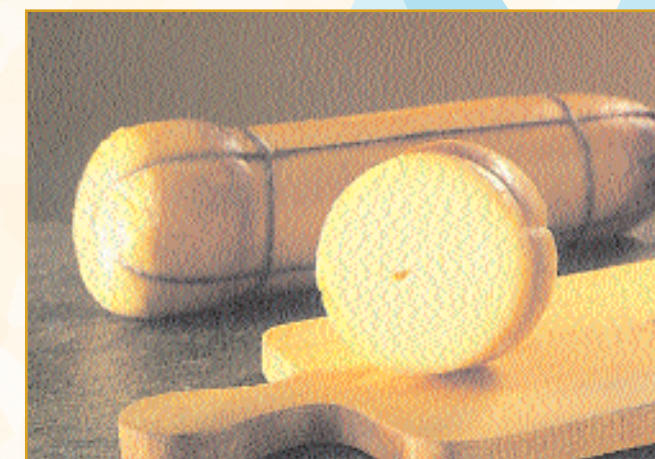
Στο γάλα προστίθεται τυρόγαλα της προηγούμενης ημέρας με οξύτητα 0,30 - 0,35 SH σε αναλογία 3 - 4%.

Η πήξη γίνεται στους 32 -

35 βαθμούς Κελσίου εντός 10 - 15 λεπτών. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος, αναθέρμανση για 15 - 20 λεπτά στους 16 - 48 βαθμούς, εξαγωγή του, στράγγιση και ωρίμανση για οξύνιση έως Ph 5,3 - 5,1.

Στη συνέχεια η οξυνισμένη τυρόμαζα τεμαχίζεται σε λωρίδες και μεταφέρεται σε νερό θερμοκρασίας 75-80 βαθμών, όπου ζυμώνεται. Κατόπιν η τυρόμαζα τοποθετείται σε καλούπια και όλα μαζί σε κρύο νερό.

Κατόπιν, γίνεται εμφύσησή τους σε άηλη 18 - 20 Be.



Μετά το τυρί στεγνώνεται, δένεται με σπάγκο και μεταφέρεται σε χώρο με θερμοκρασία 15 - 17 βαθμούς και σχετικά υγρασία 35% για τρεις τουλάχιστον μήνες μέχρι να ωριμάσει. Κατόπιν, καπνίζεται με φυσικό καπνό από καύση φυτών της περιοχής για 1 - 2 ημέρες, παραφινώνεται και είναι έτοιμο για κατανάλωση.

Δεσμός:

Ο Ευάγγελος Αβέρωφ - Τοσίτσας, ο οποίος δημιούργησε το ίδρυμα Βαρώνου Μιχαήλ Τοσίστα, φρόντισε να πάνε στην Ιταλία για τυροκομικές σπουδές νεαροί Μετσοβίτες. Οι νεαροί τυροκόμοι κατάφεραν να παντρέψουν τον τρόπο παρασκευής ορισμένων ιταλικών τυριών με τον αντίστοιχο παραδοσιακό ελληνικό τρόπο, επιλέγοντας τους τύπους των σκληρών τριών που οι απαιτήσεις τους ταιριάζουν με το παραγόμενο γάλα στην περιοχή του Μετσόβου. Έτσι, γεννήθηκε το Μετσοβόνο, καπνιστό τυρί που παρασκευάζεται στην περιοχή του Μετσόβου, όπου τα ζώα βόσκουν σε υψόμετρο 1600 μέτρα για 5 - 6 μήνες.

14 ΜΠΑΤΖΟΣ

Περιγραφή:

Ημίσκληρο έως σκληρό τυρί χωρίς επιδερμίδα, χρώματος λευκό έως λευκοκίτρινο, που ωριμάζει και διατηρείται σε άλιμη, με ευχάριστη υπόξινη ελαφρά πικάντικη και πολύ αημηρή γεύση και το οποίο παράγεται παραδοσιακά αποκλειστικά από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 45% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 25% κατά βάρος. Περιέχει λιγότερο λίπος σε σχέση με άλλα τυριά, γι' αυτό είναι κατάλληλο για δίαιτες φτωχές σε λιπαρά.

Γεωγραφική περιοχή:

Α. Δυτική και Κεντρική Μακεδονία (νομοί Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής, Κιλκίς, Ημαθίας, Πιερίας, Πέλλας, Φλώρινας, Κοζάνης, Καστοριάς, Γρεβενών).

Β. Θεσσαλία (νομοί Λάρισας, Τρικάλων, Καρδίτσας, Μαγνησίας).

Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα πήζει στους 28 - 32° C έως 50 λεπτά περίπου. Το πήγμα διαιρείται, κατακάθεται στον τυρολέβητα για 30 λεπτά, αναδεύεται και αναθερμαίνεται μέχρι τους 45° C. Στη συνέχεια εξάγεται και τοποθετείται σε τυρόπανα για στράγγισο. Την επόμενη μέρα κόβεται σε φέτες και αλατίζεται επιφανειακά. Μετά από 5 ημέρες μπαίνει σε μεταλλικά δοχεία με άλιμη περιεκτικότητας 10 - 12% σε αλάτι και παραμένει για ωρίμανση 3 τουλάχιστον μήνες.

Δεσμός:

Ο Μπάτζος είναι ένα παραδοσιακό ελληνικό ημίσκληρο τυρί. Δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη χώρα μας, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί ποηλής δεκαετίες. Από το 1952 περιγράφεται αναλυτικά η τεχνολογία παρασκευής του «ο Μπάτζος κατασκευάζεται εν μεγαλύτερα κλίμακι εις την Δ. Μακεδονίαν και κυρίως όταν πρόκειται να παρασκευασθή εκ του απομένουτος τυρογάλακτος μανούριον ή βούτυρον. Το χρησιμοποιούμενον γάλα είναι συνήθως αίγειον, αμιγές ή ανάμικτο μετά γάλακτος προβάτου όχι πλέον των 30% εάν πρόκειται να παρασκευασθή μανούριον. Εάν όμως το τυρόγαλα πρόκειται να χρησιμοποιηθεί προς εξαγωγή βουτύρου, κατασκευάζεται ο τύρος ούτος και εξ αμιγούς γάλακτος προβάτου».



15 ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

Περιγραφή:

Μαλακό τυρί τυρογάλακτος με ξινή ως υπόγλυκη γεύση και κοκκώδη ως αλλοιφώδη υφή, χωρίς επιδερμίδα και οπές που



παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγμα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 55% κατά βάρος, και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 45% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

Νήσος Κρήτης
(διοικητικά όρια των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου).



Μέθοδος παραγωγής:



Το τυρογάλα διηθείται και υπόκειται σε θέρμανση με συνεχή ανάδευση στους 92° C εντός 30 λεπτών.

Όταν η θερμοκρασία φθάσει στους 68 - 70° C προστίθεται συνήθως μικρή ποσότητα έως 15% κ.β. πλήρως πρόβειου ή γίδινου γάλακτος (πρόσγαλα). Το πήγμα που προκύπτει από την αλληλοδομή των πρωτεϊνών παραμένει σε ακινησία επί 30 λεπτά και μεταφέρεται σε καλούπια για στράγγιση επί 3 - 5 ώρες. Προστίθεται αλάτι 1,5-2% κ.β. και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκους.

Ακολουθεί πίεση για 1 εβδομάδα ώστε να αυξηθεί η οξύτητά του, τοποθετείται σε δοχεία και μεταφέρεται σε θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 10° C όπου ωριμάζει για 2 τουλάχιστον μήνες.

Δεσμός:

Η «Ξυνομυζήθρα Κρήτης» είναι ένα από τα πιο γνωστά τυριά του νησιού. Παρασκευάζεται στην Κρήτη επί δεκαετίες. Οφείλει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της στην πρώτη ύλη που

χρησιμοποιεί και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία παρασκευής. Χρησιμοποιείται τυρογάλα που προέρχεται από τυροκόμηση Γραβιέρας Κρήτης και Κεφαλοτυριού στο οποίο προστίθεται γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου. Στην Κρήτη αποτελεί προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση.

Η φήμη της όμως έχει ξεπεράσει τα σύνορα του νησιού λόγω της εξαιρετικής ποιότητάς της.

Με διατάξεις που θεσπίστηκαν σε εθνικό επίπεδο, έχουν δημοσιευτεί λεπτομερείς προδιαγραφές για την Ξυνομυζήθρα Κρήτης προκειμένου να διασφαλιστούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και να διαχωριστεί από τα υπόλοιπα τυριά τυρογάλακτος.

16 ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ

Περιγραφή:

Μαλακό επιτραπέζιο τυρί αλλοιφώδους υφής, χωρίς επιδερμίδα και οπές, χρώματος λευκού έως υπόλευκου

με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγμα τους.

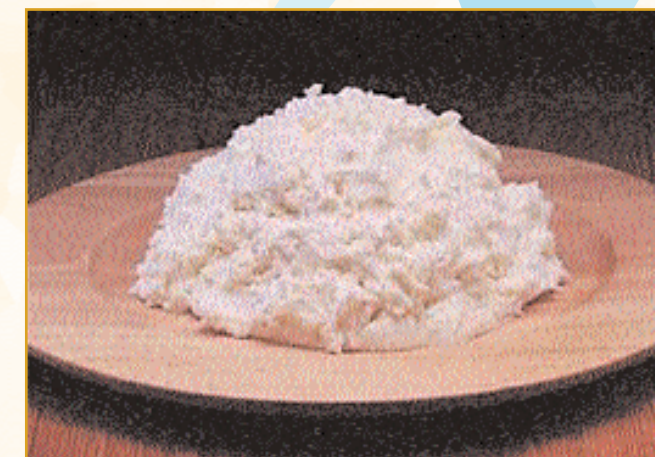
Έχει μέγιστη υγρασία 65% κατά βάρος, και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 50% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

Διοικητικά όρια νομού Χανίων Ν. Κρήτης

Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα πήζει στους 18 -25° C εντός 2 ωρών.



Το τυρόπηγμα που παράγεται παραμένει για οξύνιση επί 24 ώρες και στη συνέχεια τοποθετείται, χωρίς διαίρεση, σε υφασμάτινους σάκους ή τυρόπανα για στράγγιση. Όταν ολοκληρωθεί η στράγγιση, προστίθεται αλάτι (NaCl) 1% και το προϊόν είναι έτοιμο για κατανάλωση.

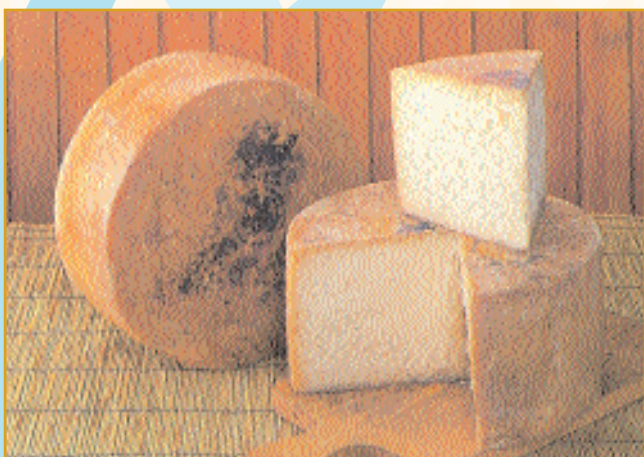
Δεσμός:

Παραδοσιακά, το πηχτόγαλο παρασκευαζόταν σε ποσοστό 90% από κτηνοτρόφους είτε στο σπίτι τους, σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους είτε στα «μιτάτα», χώροι πλησίον του χώρου άμελης των ζώων που εξασφαλίζουν κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Σήμερα παράγεται σε τυροκομεία στο νομό Χανίων.

17 ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ

Περιγραφή:

Σκληρό επιτραπέζιο λευκό έως λευκοκίτρινο τυρί, με συμπαγή μάζα, σκληρή και ξερή επιδερμίδα, χαρακτηριστικό άρωμα και αλμυρή και πικάντικη γεύση, παρασκευασμένο αποκλειστικά από γάλα αγελάδας. Έχει μέγιστη υγρασία 40% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 36% κατά βάρος.



Γεωγραφική περιοχή:

Νήσος Σύρος του Νομού Κυκλάδων.

Μέθοδος παραγωγής:

Το γάλα αποκορυφώνεται μερικά, παστεριώνεται και πήζει

στους 32 - 34° C. Κατόπιν, το τυρόπηγμα διαιρείται και αναθερμαίνεται στους 48 - 50° C, αλατίζεται μερικά και μεταφέρεται σε καλούπια όπου πιέζεται ισχυρά. Ακολουθεί αλάτισμα με εμβάπτιση σε άψητη θερμοκρασίας 10 - 14° C και πυκνότητας 18 - 20 Be για 12 περίπου ημέρες.

Ακολουθώντας μεταφέρεται για ωρίμανση σε χώρους θερμοκρασίας 14 - 16° C και σχετικής υγρασίας 85%, όπου παραμένει για 4 τουλάχιστον μήνες.

Δεσμός:

Το τοπικό παραδοσιακό τυρί «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» παράγεται με παραδοσιακή τεχνολογία τα τελευταία 50 - 60 χρόνια στη νήσο Σύρο και εκτιμάται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές.

18 ΣΦΕΛΛΑ

Περιγραφή:

Ημισκληρό τυρί άηλης που ωριμάζει και διατηρείται εντός αυτής, με πολλές μικρές οπές στη μάζα του, χρώματος λευκοκίτρινου, χωρίς επιδερμίδα, σχήματος περίπου παραλληλεπίπεδων ηωρίδων. Παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 45% κατά βάρος, και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

Νότια Πελοπόννησος και συγκεκριμένα οι περιοχές των νομών Μεσσηνίας και Λακωνίας.

Μέθοδος παραγωγής:

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 30 - 32° C με παραδοσιακή πυτιά. Το τυρόπηγμα διαιρείται και αναθερμαίνεται στους 38 - 40° C. Στη συνέχεια εξάγεται και τοποθετείται σε τυρόπανα για στράγγιση. Πιέζεται ελαφριά και κόβεται σε ηωρίδες ή φέτες (σφελίδες) οι οποίες αλατίζονται επιφανειακά. Το τυρί μπαίνει σε δοχεία, μεταλλικά ή ξύλινα, με άψητη 20 Be, μέχρι 1 μήνα, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και κατόπιν



μεταφέρεται σε χώρους με θερμοκρασία 4 - 6° C για συμπλήρωση τουλάχιστον 3 μηνών ωρίμανσης.

Δεσμός:

Τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη συγκεκριμένη περιοχή. Η παρασκευή του τυριού «Σφέλα», όπως γίνεται

σήμερα, γινόταν από τους προηγούμενους αιώνες από τους παραγωγούς στις εκμεταλλεύσεις τους.

Η ονομασία «Σφέλα» οφείλεται στον τρόπο τεμαχισμού της τυρομάζας (σφέλα = λωρίδα).



19 ΦΕΤΑ

Ειδικές προδιαγραφές για τη φέτα είχαν συμπεριληφθεί στο άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών το 1988.

Η φέτα, ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης κατοχυρώθηκε, σε εθνικό επίπεδο το 1994, ενώ το 1996, στο πλαίσιο του ΚΑΝ. (ΕΟΚ) 2081/92, με τον ΚΑΝ. (ΕΟΚ) 1107/96 κατοχυρώθηκε σε Κοινοτικό επίπεδο.

Κατόπιν προσφυγής άλλων κρατών - μελών, με τον ΚΑΝ. (ΕΚ) 1070/99, η φέτα διαγράφηκε από το Κοινοτικό μητρώο ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Στη συνέχεια και με εντολή του Δικαστηρίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, προκειμένου να αξιολογήσει την κατάσταση, πραγματοποίησε αναλυτική έρευνα στα κράτη - μέλη σχετικά με την παραγωγή, την κατανάλωση και τη γνώση των καταναλωτών της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την ονομασία φέτα.

Με βάση τα συμπεράσματα της συγκεκριμένης έρευνας και τη σύμφωνα γνώμη της επιστημονικής επιτροπής, η οποία συμβουλεύει την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο έργο της,

η φέτα, με τον ΚΑΝ. (ΕΚ) 1829/2002, επανακαταχωρίστηκε στο Κοινοτικό μητρώο ΠΟΠ και ΠΓΕ ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης.

Ακολούθησαν νέες προσφυγές κατά της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Τελικά, στις 25 Οκτωβρίου 2005, το Δικαστήριο των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων εξέδωσε απόφαση με την οποία δικαιώνει την Ευρωπαϊκή Επιτροπή για την επανακαταχώρηση της φέτας στο Κοινοτικό μητρώο.

Σύμφωνα με την εθνική και Κοινοτική νομοθεσία που ισχύει, η ονομασία φέτα είναι Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) και χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το τυρί που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο

στην Ελλάδα, στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που αποτελείται από την ηπειρωτική χώρα και το νομό Λέσβου, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με αίγαιο (σε ποσοστό έως 30%) της ίδιας περιοχής.

Το γάλα αυτό προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών, προσαρμοσμένων στην περιοχή παραγωγής της φέτας, η διατροφή των οποίων βασίζεται στη χλωρίδα των βοσκοτόπων της περιοχής.

Η διαδικασία μεταποίησης ακολουθεί την παραδοσιακή τεχνολογία και πραγματοποιείται εντός της ζώνης παραγωγής.

Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της φέτας οφείλονται αποκλειστικά ή κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες της οριοθετημένης ζώνης παραγωγής της φέτας.



Περιγραφή:

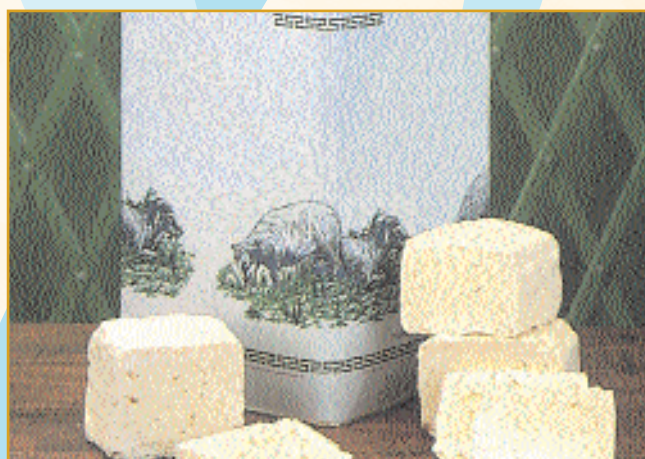
Επιτραπέζιο λευκό τυρί που διατηρείται εντός άλης και παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το τελευταίο δεν υπερβαίνει το 30% κ.β. Μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%.

Γεωγραφική περιοχή:

Μακεδονία, Θράκη, Ήπειρος, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος και νομός Λέσβου.

Μέθοδος παραγωγής:

Μετά την πήξη του γάλακτος το τυρόπηγμα τοποθετείται σε καλούπια για φυσική στράγγιση χωρίς πίεση, στη διάρκεια της



οποίας και αφού στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα. Στο στάδιο αυτό αναπτύσσεται η επιθυμητή μικροχλωρίδα στην επιφάνεια του τυροπήγματος. Ακολουθείται τοποθέτηση σε ξύλινους



ή μεταλλικούς υποδοχείς και προσθήκη άλης (NaCl 7% κ.β.). Οι υποδοχείς μεταφέρονται αρχικά σε θαλάμους ωρίμανσης, θερμοκρασίας μέχρι 18 βαθμούς και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85% μέχρι 15 ημέρες. Η ωρίμανση συνεχίζεται σε άηλους θαλάμους με θερμοκρασία 2-4 βαθμούς και σχετική υγρασία 85%, μέχρι συμπλήρωσης συνολικού χρόνου ωρίμανσης 2 μηνών.

Δεσμός:

Η ονομασία φέτα χρονολογείται από την εποχή της Ενετοκρατίας στην Ελλάδα, τον 17ο αιώνα και πιθανά αντλεί την ετυμολογική της προέλευση από τη λατινική λέξη «fette».

Η ονομασία φέτα επιβλήθηκε οριστικά τον 19ο αιώνα. Η πρώτη γραπτή αναφορά της ονομασίας φέτα υπάρχει στο κατάστημα του συριανού τοκιστή Στ. Ρήγα, όταν στις 23 Απριλίου 1892 αγοράζει φέτα.

Από το 1899 αναφέρεται ότι «Εις το μάλλον διαδεδομένων τυρών παρ' ημίν είνε ο τύρος της φέτας του οποίου η κατασκευή είνε απλούστατη και γνωστή εις πάντας του ποιμένας». Και ότι «Οι λευκοί τυροί υποδιαιρούνται εις τυρούς άλης (φέτα και τουλουμίσιο)... Ο τυρός αυτός, όστις ονομάζεται εγχώριος τυρός, ή Ελληνικός τυρός, είναι γνωστός από της αρχαιότητας... ο τυρός ούτος ανέρχεται εις τας καλητέρας τραπέζας, η δε μεγάλη το τιμή με την μυθώδη απόδοσίν του (οφειλόμενον εις το υδαρές της κατασκευής του), καθιστά την κατασκευήν του επικεσδεστέρα παντός άηλου είδους...».

Άλλες αναφορές σχετικά με τη φέτα είναι: «Ούτος γνωστός υπό το όνομα τυρός βαρελιού έχει την μεγαλύτεραν κατανάλωσιν, καλώς κατασκευαζόμενος είνε πολύ εύγευστος και μαλακός...». Και «Από το πρόβειο γάλα γίνονται τα καλή τυριά του τόπου μας (φέτα...) Είνε τυρί γνωστό από παλιά χρόνια... Το πρόβειο είνε εκείνο που δίνει την καλύτερη φέτα... Το τυρί που γίνεται από πρόβειο γάλα είναι το εκλεκτότερο του τόπου μας...».

Τέλος, αναφέρεται ότι «Ο τυρός φέτα είναι είναι τύπος μαλακού τυρού κατ' εξοχήν ελληνικός, διότι κατασκευάζεται εν Ελλάδι απ' αρχαιοτάτων χρόνων, ετι δε και σήμερα είναι ο μάλλον επιζητούμενος τυρός παρά των κατοίκων της ηπειρωτικής κυρίως Ελλάδος...»

20 ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ**Περιγραφή:**

Ημισκληρο υποκίτρινο τυρί, με ευχάριστη γεύση και άρωμα που παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μείγμα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 50% κατά βάρος, και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή:

Αράχωβα Παρνασσού του Ν. Βοιωτίας

Μέθοδος παραγωγής:

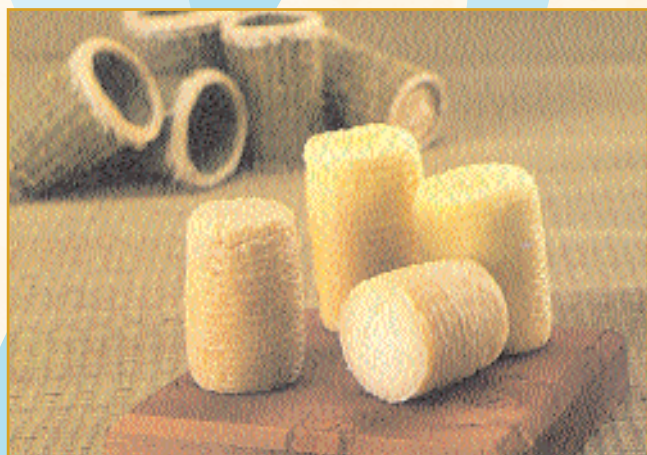
Το γάλα πήζει στους 32° C περίπου. Η πήξη διαρκεί περίπου 2 ώρες. Το τυρόπηγμα θερμαίνεται για 10 λεπτά στους 40° C και στη συνέχεια διαιρείται σε μεγάλα τεμάχια τέτοιου μεγέθους ώστε να χωράνε στα ειδικά καλούπια (μήτρες ή κοφινάκια).

Ακολουθώντας τα καλούπια με το τυρί, εμβαπτίζονται σε τυρόγαλα θερμοκρασίας 60° C για 1 ώρα.

Στη συνέχεια εξέρχονται και ανατοποθετούνται αντίστροφα και αναεμβαπτίζονται σε θερμό τυρόγαλα θερμοκρασίας

75 - 80° C για 1 ώρα.

Μετά την εξαγωγή τους μαζί με τα καλούπια τα τυριά αλατίζονται και αφήνονται για στέγνωμα 24 ώρες. Στη συνέχεια βγαίνουν από τα καλούπια και τοποθετούνται σε ράφια επί 4 ημέρες για στέγνωμα.

**Δεσμός:**

Η μορμαέλλα παράγεται στην ορεινή περιοχή της Αράχωβας τουλάχιστον επί έναν αιώνα με παραδοσιακή τεχνολογία και ωριμάζει σε εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.



Το τυρί το εφήυραν οι κτηνοτρόφοι, κάτοικοι της Αράχωβας Παρνασσού για να γίνει με την πάροδο του χρόνου ευρύτητα γνωστό στις αγορές του εσωτερικού και εξωτερικού.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

● ΠΡΟΛΟΓΟΣ	3
● ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΕΛΛΑΔΑ	4
● ΤΥΡΙΑ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ	7
● Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	9
● ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	10
● ΤΑ 20 ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΠΟΠ	11
ΑΝΕΒΑΤΟ	11
ΓΑΛΟΤΥΡΙ	12
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ	13
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ	14
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΣΟΥ	16
ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ	17
ΚΑΣΕΡΙ	18
ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ	20
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ	21
ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ	22
ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ	24
ΜΑΝΟΥΡΙ	25
ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ	27
ΜΠΑΤΖΟΣ	28
ΕΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ	30
ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ	31
ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ	32
ΣΦΕΛΑ	33
ΦΕΤΑ	34
ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ	37