

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2010/C 312/15)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«ΕΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» (XYGALO SITEIAS)/«ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» (XIGALO SITEIAS)**

**Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία:**

«Εύγαλο Σητείας» (Xygalos Siteias)/«Ξίγαλο Σητείας» (Xigalos Siteias)

**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 Εύγαλο Σητείας είναι προϊόν οξύνισης του γάλακτος. Έχει χρώμα λευκό, υφή αλοιφώδη ή/και κοκκώδη, χωρίς επιδερμίδα. Η γεύση του είναι δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή και έχει ευχάριστο χαρακτηριστικό άρωμα. Περιέχει το πολύ 75 % υγρασία, το πολύ 1,5 % αλάτι, ενώ, επί ξηράς βάσεως, η περιεκτικότητά του σε λιπαρά ανέρχεται σε 33 έως 46 % και σε πρωτεΐνες σε 31,5 % κατ'ελάχιστον.

Για την παραγωγή του Εύγαλου Σητείας χρησιμοποιείται κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα ή και μείγμα αυτών με ρύθμιση λιποπερικτικότητας του πρόβειου γάλακτος, αν δεν υπάρχει επαρκής ποσότητα κατσικίσιου γάλακτος, ώστε να κρατηθεί το λίπος στο τελικό προϊόν < 46 % κ.β. (επί ξηρού). Στη συνέχεια το μείγμα του γάλακτος παστεριώνεται (προαιρετικά) και ψύχεται στους 25 °C. Προστίθεται αλάτι (NaCl) το πολύ 2 % κ.β, αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων και μικροποσότητες φυσικής πυτιάς από στομάχια ζώων (κυρίως αν έχει προηγηθεί παστερίωσή του γάλακτος). Ακολουθεί η φυσική ζύμωση του γάλακτος μέσα σε κατάλληλα για τρόφιμα δοχεία, στα οποία αφήνεται στάσιμο, σκεπασμένο αλλά όχι με ερμητικά κλειστό καπάκι, για 7-10 ημέρες, σε θερμοκρασία 15-20 °C. Από την επιφάνεια του πήγματος κορφολογείται το επιπλέον λίπος-βούτυρο. Η ωρίμανση συνεχίζεται εντός των ίδιων δοχείων, για έναν περίπου μήνα, σε θερμοκρασία 10-15 °C, χωρίς ανάδευση του πήγματος καθόλη τη διάρκεια της οξύνισης-ωρίμανσης. Τέλος το προϊόν διαχωρίζεται από τον συγκεντρωμένο στο κάτω μέρος των δοχείων ορό, τοποθετείται σε βαρέλια κατάλληλα για τρόφιμα και αποθηκεύεται υπό ψύξη σε θερμοκρασία < 4 °C. Αν δεν έχει προηγηθεί παστερίωση του γάλακτος, το Εύγαλο Σητείας θα πρέπει να παραμείνει για τουλάχιστον 2 περίπου μήνες υπό ψύξη, πριν την αποδέσμευση προς κατανάλωση, ώστε να ελεγχθεί-διασφαλισθεί η μη παρουσία τυχόν ανεπιθύμητων μικροοργανισμών

**3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):**

Η πρώτη ύλη για την παρασκευή του Εύγαλου Σητείας είναι το νωπό γάλα, που παράγουν υγρή αιγοπρόβατα, που εκτρέφονται παραδοσιακά εντός της (πρώην) Επαρχίας Σητείας, είναι πλήρως προσαρμοσμένα στο ιδιαίτερο κλίμα και τη χλωρίδα της περιοχής και ανήκουν αποκλειστικά σε αυτόχθονες τύπους Ελληνικής αίγας και σε τοπικές φυλές προβάτων (φυλή Σητείας κυρίως και φυλές Ψηλορείτη & Σφακιών και τυχόν μεταξύ τους διασταυρώσεις).

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Το γάλα θα πρέπει να προέρχεται από αρμέγματα που γίνονται τουλάχιστον 10 ημέρες αφού το ζώο έχει γεννήσει. Μετά το άρμεγμα το γάλα μεταφέρεται από τον κτηνοτρόφο στο τυροκομείο. Εναλλακτικά συντηρείται υπό ψύξη σε ψύκτες γάλακτος και συλλέγεται συχνά (συνήθως με ευθύνη του τυροκομείου) με κατάλληλο όχημα ή και βυτίο υπό ψύξη.

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Τα αιγοπρόβατα εκτρέφονται παραδοσιακά σε εκτατικές ή το πολύ σε ημι-εντατικές εκτροφές, σε πεδινές και ημιορεινές εκτάσεις με μέγιστο υψόμετρο 1 000 m. Κατά τους μήνες Οκτώβριο-Νοέμβριο (μήνες θηλασμού των νεογέννητων), λόγω χαμηλής φυσικής βλάστησης και αυξημένων διατροφικών αναγκών των ζώων, γίνεται χρήση φύλλων ελιάς αλλά και αποξηραμένων ζωοτροφών (π.χ. τριφυλίου, σανού, καλαμποκιού) σε ποσοστό της τάξεως του 30-40 %, ανάλογα με τη χρονιά.

Από τον Δεκέμβριο και ως τον Απρίλιο περίπου (μεγαλύτερη γαλακτοπαραγωγή, μετά τον απογαλακτισμό των νεογέννητων) τρέφονται με την άγρια τοπική χλωρίδα (χόρτα & θάμνοι, εν πολλοίς αρωματικά ή και ενδημικά), που πλέον αναπτύσσεται με τις βροχοπτώσεις του χειμώνα και της άνοιξης, [φασκομηλιά (*Salvia fruticosa* & *Salvia romifera*), αγκίσσαρος (αλαδανιά — *Cistus creticus*), έρικας (*Erica manipuliflora*), αγκαραδιά (*Phlomis lanata*), ασπάλαθος (*Calycotome villosa*), πρίνος-βελανίδα (*Quercus coccifera*) κ.α.]. Μέχρι και τις αρχές Μαρτίου, συμπλήρωμα επίσης αποτελούν τα κλαδιά-φύλλα, που προέρχονται από το ετήσιο κλάδεμα-καθάρισμα των ελαιόδέντρων. Κατά τη χειμερινή αυτή περίοδο χορηγούνται σε ποσοστό συνήθως όχι άνω του 20 % συνολικά και αποξηραμένες ζωοτροφές, ώστε να καλυφθούν οι ανάγκες κατά τις ημέρες με ισχυρές βροχοπτώσεις, χιόνι & ψύχος.

Από τον Μάιο και όλο το καλοκαίρι (μειωμένη γαλακτοπαραγωγή), τα περισσότερα κοπάδια τρέφονται με διάφορα αποξηραμένα δημητριακά, που προέρχονται από χωράφια της περιοχής, σπαρμένα ειδικά για το σκοπό αυτό από τους κτηνοτρόφους, ενώ βόσκουν παράλληλα και στα βοσκοτόπια με την τοπική χλωρίδα. Ανάλογα με τη χρονιά μπορεί να γίνει επικουρικά, σε ποσοστό της τάξεως του 30-40 %, «τάισμα» με αποξηραμένες ζωοτροφές, προερχόμενες και από άλλες περιοχές (π.χ. σανός, τριφύλλι, καλαμπόκι).

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Τόσο η παραγωγή και η επεξεργασία του γάλακτος, όσο και η παραγωγή του Ξύγαλου Σητείας πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Υπάρχει απαίτηση συσκευασίας εντός της οριοθετημένης περιοχής για να διασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος, το οποίο αλλοιώνεται κατά τη μεταφορά του ως χύμα, καθώς αυξάνουν σημαντικά οι πιθανότητες επαφής της μάζας του με τον ατμοσφαιρικό αέρα, με αποτέλεσμα την επιμόλυνση από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς, που αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και μειώνουν σημαντικά τον ήδη μικρό χρόνο ζωής του (το πολύ έξι μήνες από την παραγωγή του).

Το Ξύγαλο Σητείας συσκευάζεται προς πώληση σε περιέκτες κατάλληλους για τρόφιμα, μέγιστης χωρητικότητας 5 Kg. Οι «μεγάλες» σχετικά συσκευασίες των 5 Kg, απευθύνονται στην αγορά της μαζικής εστίασης, όπου υπάρχει άμεση κατανάλωση μεγαλύτερων ποσοτήτων, χωρίς αλλοίωση του προϊόντος.

Ο συγκεκριμένος περιορισμός χωρητικότητας επιβάλλεται, ώστε το προϊόν να καταναλώνεται από τον τελικό αγοραστή εντός εύλογου χρονικού διαστήματος από το άνοιγμα της συσκευασίας, διατηρώντας έτσι πλήρως τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά. Το Ξύγαλο Σητείας, όντας μαλακό αλοϊφόδες τυρί δε διαθέτει αφ' εαυτού προστατευτικό περίβλημα, όπως τα σκληρά τυριά.

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Για την επισήμανση του προϊόντος στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται, με ευκρινώς εκτυπωμένα ευανάγνωστα γράμματα:

— το όνομα του προϊόντος «ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» ή «ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» (ή/και με λατινικούς χαρακτήρες «XYGALO SITEIAS» ή «XIGALO SITEIAS»), ακολουθούμενο από τις λέξεις «Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης» ή και τον αντίστοιχο όρο σε άλλη/ες γλώσσες, σε περίπτωση που χρησιμοποιείται η γραφή στο λατινικό ή άλλο αλφάβητο

— η επωνυμία και διεύθυνση της επιχείρησης παραγωγής και της επιχείρησης συσκευασίας.

Στην περίπτωση που για την παραγωγή χρησιμοποιείται νωπό γάλα (μη παστεριωμένο), θα πρέπει να υπάρχει επίσης και η προβλεπόμενη από την Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία ειδική σήμανση.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής Ξύγαλου Σητείας περιλαμβάνει τα εδάφη της πρώην (μέχρι το 1997) επαρχίας Σητείας του Νομού Λασιθίου Κρήτης, που σήμερα (2008) αντιστοιχούν στους Δήμους Σητείας, Μακρύ Γιαλού, Ιτάνου, Λεύκης και όλα τα δημοτικά τους διαμερίσματα. Ουσιαστικά αποτελεί χερσόνησο, που καταλαμβάνει όλο το ανατολικό άκρο της Κρήτης, απομονωμένη «φυσικά» από το υπόλοιπο νησί λόγω των ορέων της Θρυπτής-Ορνού στα δυτικά και των τριών θαλασσών που τη διαβρέχουν από βορά, ανατολή και νότο.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

###### Γεωλογικό Ανάγλυφο — Κλίμα

Η έκταση της επαρχίας Σητείας είναι 786 τετρ χιλ. Το έδαφος κυρίως ημιορεινό (υψόμετρο 300-1 000 m, με μικρά οροπέδια), με λιγότερο του 20 % πεδινό έδαφος (< 300 m) και λίγες ορεινές περιοχές (1 000-1 500 m), με ανάγλυφο χωρίς τους παροξυσμούς της δυτικής & κεντρικής Κρήτης, που επιτρέπει την εκτροπή των αιγοπροβάτων στο μεγαλύτερο μέρος της (κυρίως στις ημιορεινές περιοχές και δευτερευόντως στις πεδινές).

Για το ίδιο υψόμετρο η περιοχή της Σητείας έχει χαμηλότερες βροχοπτώσεις, ισχυρότερους ανέμους και υψηλότερες θερμοκρασίες σε σχέση με την υπόλοιπη Κρήτη.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση δεν ξεπερνάει σε κανένα σημείο τα 1 100 mm, στις ημιορεινές και κεντρικές περιοχές είναι μεταξύ 500-800 mm, στα βορειοανατολικά και νότια μεταξύ 300-500 mm και στο νοτιοανατολικό άκρο μικρότερη των 300 mm.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία στη βόρεια ακτή ανέρχεται σε 18,67 °C και στη νότια είναι τουλάχιστον 1 °C μεγαλύτερη, με ετήσιο θερμοκρασιακό εύρος 17 °C. Στις ημιορεινές κτηνοτροφικές περιοχές με υψόμετρο ~ 600 m, αναμένεται μέση ετήσια θερμοκρασία ~ 16,50 °C, με θερμοκρασιακό εύρος περίπου 20 °C. Για το ίδιο υψόμετρο στη Δυτική Κρήτη οι μέσες θερμοκρασίες είναι 1-1,5 °C χαμηλότερες.

Επικρατούν ΒΔ άνεμοι, με μεγαλύτερη ένταση τους μήνες Ιούλιο-Αύγουστο, οπότε και εμποδίζουν την εκδήλωση πολύ υψηλών θερμοκρασιών κατά τις μεσημεριανές ώρες. Τους χειμερινούς μήνες και την άνοιξη, φυσούν περιστασιακά νοτιάδες, που κάνουν πιο ήπιο-θερμότερο το κλίμα.

Η ηλιοφάνεια είναι ιδιαίτερα υψηλή, από 2 700 ώρες ετησίως στη βόρεια πλευρά ως πάνω από 3 000 ώρες στην νότια (μέγιστη στην Ελλάδα).

###### Χλωρίδα — Βοσκοτόπια

Το ιδιαίτερο ανάγλυφο και το κλίμα δημιουργούν και ιδιαίτερη χλωρίδα. Σε υψόμετρο ως τα ~ 600 m υπάρχει εκτεταμένη καλλιέργεια ελιάς (*Olea Europa*) και ως τα ~ 1 000 m και αμπελιού (*Vitis vinifera*). Περισσότερα από 700 είδη φυτών έχουν αναφερθεί μέχρι σήμερα στην περιοχή της Σητείας, ενώ σε όλη την Κρήτη, σε υπερδεκαπλάσια έκταση, αναφέρονται ~ 1 800 είδη.

Τα φρύγανα αποτελούν τον κυρίαρχο τύπο βλάστησης στις μη καλλιεργούμενες περιοχές, με κάλυψη μεγάλων εκτάσεων από θαμνώδη φυτά, όπως η αστοιβίδα (*Sarcopoterium spinosum*), το αχινούδι (*Genista acanthoclada*), το θυμάρι (*Thymus capitatus*), η φασκομηλιά (*salvia fruticosa & salvia pomifera*), το αρχοντόξυλο (ενδημικό *Ebenus cretica*).

Οι περιοχές με το μεγαλύτερο ενδημισμό εντοπίζονται ακριβώς σε αυτές με τα περισσότερα αιγοπρόβατα ελεύθερας ουσιαστικά βοσκής, που τρέφονται από την πλούσια, σε ποικιλία και ενδημικά-αρωματικά φυτά, θαμνώδη και ποώδη βλάστηση.

Σε βραχώδεις πλαγιές, προσιτές κυρίως στις αίγες αλλά δευτερευόντως και στα πρόβατα, κυριαρχεί υψηλή θαμνώδης βλάστηση (μακκί), όπως ο σχοίνος (*Pistacia lentiscus*), το πουνάρι (πρίνος – *Quercus coccifera*), η αγριελιά (αργουλίδα – *Olea europaea, sylvestris*), η αγριοχαρουπιά (*Ceratonia siliqua*) και ο ασπάλθος (*Calycotome villosa*).

###### Φυλές Αιγοπροβάτων — Τρόπος Εκτροφής — Παραγόμενο Γάλα

Υπάρχει διακριτή τοπική φυλή «Πρόβατο Σητείας», που αποτελεί υποφυλή της μικρόσωμης ορεινής φυλής των Νήσων του Αιγαίου. Είναι προσαρμοσμένο σε περιοχές με περιορισμένη βλάστηση και βροχοπτώσεις, όπως η Σητεία, ενώ εκτρέφεται όχι μόνο για το γάλα του αλλά και για κρέας και μαλλί.

Τα Πρόβατα Σητείας αποτελούν την πλειονότητα από τα εκτρεφόμενα στην περιοχή της Σητείας (28-30 000 ζώα το 1995-2000). Την τελευταία 30ετία γίνεται εκτροφή και μικρότερου αριθμού προβάτων φυλών Ψηλορείτη και Σφακίων, που είναι επίσης συνηθισμένα σε διαβίωση στα ημιορεινά. Πραγματοποιούνται δε και διασταυρώσεις τους με τα πρόβατα της φυλής Σητείας, προς αύξηση της γαλακτοπαραγωγής των τελευταίων. Τα πρόβατα Σητείας είναι απόλυτα προσαρμοσμένα στην περιοχή εκτροφής τους, γεγονός που επιβεβαιώνεται από την ανθεκτικότητά τους στην εκδήλωση της πυροπλάσμωσης (κρούσματα μόλις 1 ανά 1 000 ζώα ετησίως, εκ των οποίων μόνο το 25 % θανατηφόρο). Σύμφωνα και με πρόσφατες μελέτες, παράγουν μικρότερη σχετικά ποσότητα γάλακτος ανά ζώο: 106-115 Kg/έτος και προβατίνα στις ημιεντατικές και 72-80 στις εκτατικές εκτροφές της Σητείας, με μέσο όρο Κρήτης 110-150 και 78-98 Kg/έτος και προβατίνα αντίστοιχα.

Οι Αίγες της περιοχής της Σητείας (18-20 000 ζώα), ανήκουν στις αυτόχθονες ελληνικές φυλές αιγών, που έχουν άριστα προσαρμοσθεί σε περιοχές δύσβατες και με περιορισμένη θαμνώδη βλάστηση.

Τα αιγοπρόβατα στην περιοχή της Σητείας εκτρέφονται παραδοσιακά σε εκτατικές ή το «πολύ» ημι-εντατικές εκτροφές, λιγότερο σε πεδινές και περισσότερο σε ημιορεινές περιοχές (υψόμετρο 300-1 000 m), με έναν επαναλαμβανόμενο ετήσιο κύκλο εκτροφής (βλ. και παρ. 3.4.), σε βοσκοτόπια με πλήθος ενδημικών και αρωματικών φυτών, που προσδίδουν στο γάλα ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά. Η αναπαραγωγή των προβάτων και των αιγών γίνεται με φυσικές οχλίες εντός των κοπαδιών, με αποτέλεσμα τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των τοπικών φυλών ζώων.

Ως εκτατικές θεωρούνται οι εκτροφές στις οποίες τα αιγοπρόβατα βόσκουν σε ανοικτά «εκτεταμένα» βοσκοτόπια, αξιοποιώντας τη χλωρίδα της περιοχής (αυτοφυή ή και μετά από σπορά-ανθρώπινη επέμβαση). Αρκετά από τα κοπάδια αλλάζουν περιοχή βόσκησης ανάλογα με την εποχή, οδηγούμενα σε χαμηλότερα υψόμετρα κατά τους χειμερινούς μήνες (Νοέμβριος ως και Απρίλιος). Για την προστασία – έλεγχο των ζώων γίνεται χρήση των παραδοσιακών μαντριών, που συνήθως είναι περιφραγμένοι με ξερολιθιά χώροι, χωρίς στέγη. Ημι-εντατικές εκτροφές είναι οι εκτροφές, στις οποίες υπάρχει στεγασμένος χώρος για να παραμείνουν και να εκτραφούν και να αρμεχτούν τα αιγοπρόβατα, όποτε χρειαστεί κατά τους κρύους χειμερινούς μήνες, ενώ κατά το μεγαλύτερο μέρος του χρόνου, λόγω του ήπιου κλίματος της περιοχής της Σητείας, βόσκουν στα ανοικτά βοσκοτόπια. Κατά την τελευταία 20ετία είναι αρκετοί οι κτηνοτρόφοι, που έχουν δημιουργήσει εγκαταστάσεις σταβλισμού-αρμέγματος, προχωρώντας στην ημι-εντατική εκτροφή, συνδυάζοντας τα θετικά στοιχεία τόσο του εκτατικού όσο και του εντατικού τρόπου εκτροφής.

#### Παράδοση περιοχής Σητείας σε Κτηνοτροφία — Τυροκομία

Από ιστορικής πλευράς, η περιοχή της Σητείας έχει συνδέσει το όνομά της με αναπτυσσόμενη κτηνοτροφική και τυροκομική παράδοση των κατοίκων της, ήδη από τους μινωικούς χρόνους, ως και τη σύγχρονη εποχή. Ενδεικτικά παρατίθενται οι εξής μαρτυρίες-στοιχεία:

- Κεραμικά αγγεία διάτρητα κοντά στη βάση για την παρασκευή τυριού από ανασκαφές σε μινωική οικία στο Παλαίκαστρο Σητείας (πρωτεύουσα σημερινού Δήμου Ιτάνου).
- Νομίσματα με απεικόνιση Αίγας από την ισχυρότερη κατά την κλασική και ελληνιστική περίοδο πόλη της περιοχής, την Πραισό, δείγμα της αξίας της στην οικονομία της περιοχής.
- Γραπτές συμφωνίες τουλάχιστον για τα έτη 1347 ως και 1450 για συχνή φόρτωση τυριών από το Λιμάνι της Σητείας προς Βενετία, Αίγυπτο (Αλεξάνδρεια), Κύπρο και αλλού.
- Αναφορά της Σητείας ως μία από τις 7 περιοχές της Κρήτης, στις οποίες άκμαζε η αιγοπροβατοτροφία κατά 13-14ου αιώνα.
- Αναφορά σε Τύρον ή Τυρίον Καλόν, ως κύριο προϊόν της επαρχίας Σητείας το 19ου αιώνα.
- Σταθερή θέση επαρχίας Σητείας ως μία από τις 8 κτηνοτροφικές επαρχίες της Κρήτης κατά το 19ο & 20ο αιώνα και η παραγωγή, σε απόλυτα μεγέθη, της μεγαλύτερης ποσότητας τυριού και μαλλιού σε επίπεδο επαρχιών της Κρήτης τόσο το 1847 όσο και το 1929.
- Η αναφορά σε παραγωγή Τυρού σκληρού, Τυρού μαλακού, Βουτύρου και Ερίων σε στατιστικά στοιχεία για το Ν. Λασιθίου (του οποίου μεγαλύτερη επαρχία είναι η Σητεία) για τα έτη 1937-1938.
- Η παραγωγή του Ξύγαλου στη Σητεία κυρίως κατά τους ζεστούς καλοκαιρινούς μήνες από το λίγο σε ποσότητα και χαμηλό σε λιπαρά γάλα των αιγοπροβάτων, τόσο από τις νοικοκυρές στα σπίτια, όσο και

τους κτηνοτρόφους στα μητάτα. Γινόταν δε με χρήση ειδικών κεραμικών σκευών – μικρών πιθαριών («κουρούπια»), με τρύπα στο κάτω μέρος για απομάκρυνση του ορού, χωρίς να «σπάσει» το υπερκείμενο πήγμα.

- Η γραπτή αναφορά στο «Ξύγαλο» ως προϊόν της Σητείας ήδη από το 1957, με παραγωγή του σε τουλάχιστον έναν από τους ημιορεινούς κτηνοτροφικούς οικισμούς (Μυσιργιού της πρώην κοινότητας Μητάτου: μητάτο = τυροκομείο στην κρητική διάλεκτο)
- Η δημιουργία τη δεκαετία του 1970 της πρώτης σύγχρονης μονάδας επεξεργασίας γάλακτος στην περιοχή της Σητείας
- Η λειτουργία σήμερα στην περιοχή της Σητείας δύο μονάδων που διαθέτουν κωδικό Εγκεκριμένης Εγκατάστασης Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων και παράγουν παραδοσιακά γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα, με βάση τη μακραίωνη παράδοση και τις ιδιαίτερες μεθόδους επεξεργασίας γάλακτος των κτηνοτρόφων-τυροκόμων της περιοχής.

## 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Το Ξύγαλο Σητείας είναι ένα ξεχωριστό προϊόν, που παρασκευάζεται στηριζόμενο στην μακραίωνη παράδοση της γεωγραφικής περιοχής της Σητείας στην κτηνοτροφία-τυροκομία, με ιδιαίτερη τεχνολογία παρασκευής και κάνοντας χρήση γάλακτος με ιδιαίτερα λόγω τοπικών φυλών αιγοπροβάτων, παραδοσιακού τρόπου εκτροφής και κλίματος-χλωρίδας χαρακτηριστικά.

Το Ξύγαλο Σητείας περιγράφεται από γνωστούς Έλληνες γευσινγώστες ως «ένα τυράκι αλοφώδους υφής, που παρασκευάζεται αποκλειστικά στη Σητεία, με πλούσια γεύση, ξυνούτσικη και φρέσκια» και έχει βρει τη θέση του στα ράφια των super markets και τους καταλόγους των εστιατορίων στην Ανατολική Κρήτη ήδη από τις αρχές της δεκαετίας του 1990, ενώ τουλάχιστον από το 1999 και μετά υπάρχουν ρητές αναφορές σε αυτό ως ξεχωριστό έδεσμα σε (παραδοσιακά αλλά και gourmet) εστιατόρια ακόμα και της Αθήνας και Θεσσαλονίκης.

Στο δίκτυο CONCREED (Concerving Cretan Diet — πρωτοβουλία με την υποστήριξη της Περιφέρειας Κρήτης), που πιστοποιεί εστιατόρια που προσφέρουν εδέσματα σύμφωνα με την κρητική διατροφή, το Ξύγαλο προτείνεται ως εκλεκτό ορεκτικό, αναφερόμενο ως «Ξύγαλο Στειακό».

### Διαφοροποίηση από άλλα αλοφώδη τυριά

Το Ξύγαλο παρουσιάζει μεν ίδια πυκνότητα (75 % υγρασία) με το «Γαλοτύρι Ηπείρου & Δυτ. Ελλάδας» και το «Κατίκι Δομοκού» αλλά είναι λιγότερο αλμυρό από αυτά. Η «Κοπανιστή Κυκλάδων» και το «Ανεβατό» είναι πιο πυκνότερα (56 και 60 % μέγιστη υγρασία αντίστοιχα), έχοντας επίσης μεγαλύτερο ποσοστό αλατιού από το Ξύγαλο. Το «Πηχτόγαλο Χανίων» έχει ενδιάμεση ρευστότητα (μέγιστη υγρασία 65 %).

Το αλάτι στο Ξύγαλο προστίθεται-διαλύεται στο γάλα πριν την έναρξη οξύνισής του, με αποτέλεσμα την πιο ήπια και λιγότερο αλμυρή γεύση του τελικού στραγγισμένου προϊόντος. Στα λοιπά προϊόντα το αλάτι προστίθεται, μετά την αποστράγγιση του ορού, στο στραγγισμένο «τηρόπηγμα» (Κοπανιστή, Ανεβατό, Πηχτόγαλο, Κατίκι). Μόνο στο Γαλοτύρι προστίθεται το αλάτι στο γάλα, αλλά 24 ώρες μετά την έναρξη της οξύνισής του.

Ένα χαρακτηριστικό που διαφοροποιεί σημαντικά το Ξύγαλο από τα άλλα παρεμφερή προϊόντα είναι η μικρότερη του λιποπεριεκτικότητα, η οποία (επί ξηράς βάσης) πρέπει να είναι η ελάχιστη 33 % κ.β. και η μέγιστη 46 % κ.β..

Αντίθετα για το «Πηχτόγαλο Χανίων» η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα είναι πολύ υψηλότερη (50 % κ.β.) και για τα λοιπά τυριά 40, 43 ή και 45 %. Η μικρή λιποπεριεκτικότητα επιτυγχάνεται με τη χρήση υψηλών ποσοστών κατοκίσιου γάλακτος ή/και την απομάκρυνση-κορυφολόγημα λίπους, από το γάλα ή και το ίδιο το Ξύγαλο κατά τη διάρκεια της παρασκευής του. Στις μεθόδους παρασκευής των λοιπών παρεμφερών προϊόντων δεν υπάρχει αντίστοιχο στάδιο «κορυφολογήματος» αλλά αντίθετα στάδια ομογενοποίησης.

## 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):

Συνοπτικά υπάρχουν 4 κύρια σημεία, αποφασιστικά για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του Ξυγαλου Σητείας, τα οποία συνδέουν το προϊόν με τη γεωγραφική περιοχή (περιβάλλον & ανθρώπους), διαφοροποιώντας το παράλληλα από άλλα παρεμφερή:

- Η χρήση υψηλής ποιότητας γάλακτος, που παράγεται αποκλειστικά από ζώα τοπικών φυλών (πρόβατο Σητείας και σε μικρότερο βαθμό πρόβατο Ψηλορείτη και Σφακιών ή και διασταυρώσεις μεταξύ τους και

αυτόχθων τύπος Ελληνικής αίγας), τα οποία εκτρέφονται σύμφωνα με παραδοσιακές μεθόδους κτηνοτροφίας (εκτατική ή το πολύ ημι-εντατική), εντός της οριοθετημένης περιοχής, προσαρμοσμένα στο ιδιαίτερο κλίμα της (χαμηλές βροχοπτώσεις, μεγάλη ηλιοφάνεια, σχετικά υψηλή μέση θερμοκρασία, χωρίς όμως μεγάλες διακυμάνσεις εντός της ημέρας, ισχυροί άνεμοι κ.λπ.)

- Η ύπαρξη πλήθους ενδημικών και αρωματικών φυτών στα φυσικά βοσκοτόπια της οριοθετημένης περιοχής, τα οποία και χρησιμοποιούν οι κτηνοτρόφοι για την εκτροφή των αιγοπροβάτων, αξιοποιώντας με την εμπειρία τους, κατά τον καλύτερο τρόπο, όλες τις εποχές του χρόνου το γεωλογικό ανάγλυφο, τις κλιματικές ιδιαιτερότητες και την ιδιαίτερη χλωρίδα της περιοχής, η οποία συμβάλλει στην παραγωγή γάλακτος, που προσδίδει ιδιαίτερη ποιότητα και ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στο Ξύγαλο Σητείας.
- Η χρήση ιδιαίτερης τεχνολογίας παρασκευής του Ξύγαλου Σητείας, της οποίας τα κύρια σημεία είναι τα εξής:
  - Ο έλεγχος της περιεκτικότητας σε λιπαρά με «κορυφολόγημα», είτε του γάλακτος αρχικά, είτε του προϊόντος μετά την πρώτη φάση οξύνισης, ώστε να κρατηθεί το προϊόν, όσο γίνεται, πιο «ελαφρύ»
  - Η προσθήκη άλατος σε όλη τη μάζα του γάλακτος πριν την οξύνιση, με αποτέλεσμα την ελάχιστη αλμυρή του γεύση
  - Η μη ανάδευση του πήγματος καθόλη τη διάρκεια της οξύνισης-ωρίμανσης, που γίνεται σε επαφή με το περιβάλλον προς ανάπτυξη της επιθυμητής μικροχλωρίδας για τη φυσική ζύμωση και
  - Ο επιτυχής (χρονικά και ποιοτικά) διαχωρισμός του Ξύγαλου Σητείας από τον ορό, μετά και την ωρίμανση, ώστε το πήγμα να διασπαστεί στο μικρότερο δυνατό βαθμό.
- Η επιβίωση του ίδιου του αρχαίου ονόματος του βασικού προϊόντος της φυσικής οξύνισης του γάλακτος «Οξύγαλα — Oxygala», με ελάχιστη παραφθορά στην τοπική διάλεκτο της Σητείας, ως «Ξύγαλο» και με μέθοδο παρασκευής εξαιρετικά κοντινή σε αυτήν της ελληνοιστικής και ρωμαϊκής εποχής. Τα παρεμφερή προϊόντα έχουν πλέον ονόματα αρκετά διαφοροποιημένα, ενώ άλλα τυροκομικά προϊόντα έχουν πολύ μικρότερης διάρκειας ιστορία στον γεωγραφικό χώρο της Κρήτης αλλά και της Ελλάδας γενικότερα.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>