

**ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ - GAVIERA NAXOU
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ)**

1. Όνομα

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ - GAVIERA NAXOU

2. Περιγραφή

Πρόκειται για σκληρό τυρί κυλινδρικού σχήματος, με ευχάριστη γεύση και ελαφρό άρωμα προπιονικής ζύμωσης, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο σε αναλογία των τελευταίων όχι μεγαλύτερη του 20% κατά βάρος.

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" είναι:

Χημική Σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38 % κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40 % κατά βάρος
- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα, στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης και ενίοτε ρωγμές.

Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, συνήθως καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλλει στην ωρίμανση.

Μάζα τυριού:

- Υφή: σκληρή, ελαστική.
- Χρώμα: υποκίτρινο.
- Βάρος: α) 1 -2 κιλών β) 3-4 κιλών γ) 8-9 κιλών

3. Οριοθέτηση Γεωγραφικής Περιοχής

Η γεωγραφική ζώνη στην οποία παράγεται το γάλα από το οποίο παρασκευάζεται το τυρί "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" οριοθετείται από τα γεωγραφικά όρια της νήσου Νάξου του Νομού Κυκλάδων.

4. Απόδειξη Προέλευσης

Προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος, αναγράφονται στα μέσα συσκευασίας στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης,
2. ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας και
3. η ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος

Παράδειγμα: GRAN. -1650-20.12.94

5. Περιγραφή Μεθόδου Παραγωγής

Πρώτη ύλη – Μέθοδος επεξεργασίας:

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων και αιγοπροβάτων που εκτρέφονται στη νήσο Νάξο, έχουν προσαρμοσθεί στο περιβάλλον της περιοχής και η διατροφή τους να βασίζεται στη χλωρίδα της νήσου Νάξου.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες νωπό ή παστεριωμένο.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" γάλα, απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100kg γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 36 – 37 °C και διαρκεί 30 - 40 λεπτά. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος σε μέγεθος κόκκων ρυζιού και η αναθέρμανσή του στους 50 °C για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 50 °C το τυρί «ψήνεται» για 60 λεπτά υπό συνεχή ανάδευση. Το τυρόπηγμα στη συνέχεια εξάγεται σε καλούπια με τουλούπανι και οδηγείται στα πιεστήρια όπου παραμένει για 3 - 4 ώρες και υφίσταται 3 - 4 «αλλαγές» του τυρόπανου. Μετά την πίεση οι τυροκεφαλές μπαίνουν σε άλμη 20 Be και θερμοκρασία 14-15 °C για 2 - 5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Εξάγονται από την άλμη, στεγνώνουν και οδηγούνται στα ωριμαντήρια για 70 - 80 ημέρες με θερμοκρασία θαλάμου 15 °C περίπου.

6. Αεσμός

A. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Έδαφος:

Η γεωργική γη των Κυκλάδων παρουσιάζει την παρακάτω κατανομή:

| Έδαφος | Επιφάνεια |
|-----------|-------------|
| ορεινό | 77.000 στρ |
| ημιορεινό | 195.000 στρ |
| πεδινό | 168.000 στρ |
| ΣΥΝΟΛΟ | 440.000 στρ |

Οι βοσκότοποι καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη του 55% της συνολικής επιφάνειας του Νομού Κυκλάδων:

| | |
|---------------------|---------------|
| Αροτριάεις εκτάσεις | 204.000 στρ |
| Βοσκότοποι | 1.430.000 στρ |
| Δενδρώδη | 115.000 στρ |
| Κηπευτικά | 39.500 στρ |
| Λοιπές εκτάσεις | 784.600 στρ |
| ΣΥΝΟΛΟ | 2.573.150 στρ |

Κλίμα:

Η Ελλάδα γενικά ανήκει στο μεσογειακό τύπο κλίματος. Αυτός εμφανίζει τα χαρακτηριστικά του κλίματος των εύκρατων περιοχών κατά το χειμώνα και τα χαρακτηριστικά των υποτροπικών περιοχών των υψηλών πιέσεων κατά το θέρος, δηλαδή βροχερή χειμερινή και ξηρή Θερινή περίοδο, μικρό ετήσιο ύψος βροχής, ήπιο χειμώνα Θερμό Θέρος και μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας καθ' όλο το έτος και ιδιαίτερα κατά τη Θερμή περίοδο του έτους.

Η ποικιλία των διαφοροποιήσεων που εμφανίζει το κλίμα της Ελλάδας από περιοχή σε περιοχή οφείλεται στη συνδυασμένη δράση που εξασκούν στον ελληνικό χώρο οι φυσικογεωγραφικοί και οι δυναμικοί παράγοντες του κλίματος.

Το ετήσιο ύψος των ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων ελαττώνεται κατά κανόνα από δυσμάς προς ανατολάς και από βορρά προς νότο με αποκλίσεις από τον κανόνα οφειλόμενες σε τοπικά αίτια. Η γεωγραφική θέση της χώρας και οι υψηλές οροσειρές που τη διασχίζουν, αποτελούν τους σημαντικότερους παράγοντες διαφοροποίησης της διανομής της βροχής από περιοχή σε περιοχή.

Από ομβρομετρική άποψη η χώρα παρουσιάζει μια ξηρή και μια υγρή περίοδο, η διάρκεια των οποίων ποικίλει ανάλογα με το γεωγραφικό πλάτος και το ύψος. Η ξηρή εποχή, αρχίζει από το τέλος της Άνοιξης και φθάνει μέχρι το Φθινόπωρο. Αυτή καμιά φορά διακόπτεται από βροχές που έχουν τη μορφή καταιγίδας. Η υγρή εποχή αρχίζει από το Φθινόπωρο και φθάνει μέχρι το τέλος της Άνοιξης.

Το κλίμα των Κυκλάδων οι οποίες περιλαμβάνονται μεταξύ των ετησίων ισοθέρμων των 18 και 19, είναι εύκρατο προς το θαλάσσιο, με μικρό ύψος ετήσιων βροχοπτώσεων. Γενικά οι Κυκλάδες είναι σχετικά ξηρές και από τις πιο ανεμώδεις περιοχές της χώρας. Τα καλοκαίρια είναι δροσερά λόγω των μελτεμιών.

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία, η μέση ετήσια θερμοκρασία, ο αριθμός των ημερών βροχόπτωσης και οι ημέρες ηλιοφάνειας κατά έτος στο νησί της Νάξου, έχουν ως εξής:

Μέση ετήσια σχετική υγρασία :71%

Μέση ετήσια σχετική Θερμοκρασία :18,4

Ημέρες βροχόπτωσης :82

Ώρες ηλιοφάνειας :2.622,5

Οι χιονοπτώσεις είναι σχεδόν άγνωστες στο νησί με μέσο ετήσιο αριθμό ημερών κατά τις οποίες σημειώθηκε χιόνι μόλις 1,1 ημέρες. Οι επικροτούμενοι άνεμοι είναι βόρειοι.

Χλωρίδα:

Η φυσική χλωρίδα της Ελλάδας αποτελείται περίπου από 6.000 είδη εκ των οποίων το 15% - και κατ' άλλους το 20% - είναι ενδημικό. Λαμβάνοντας υπ' όψη την έκταση της χώρας ο αριθμός αυτός είναι εξαιρετικά μεγάλος. Στην Ευρώπη καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ όλων των Κρατών και τη δεύτερη θέση μετά την Ισπανική χερσόνησο. Ο αριθμός των 6.000 ειδών της Ελλάδας εντυπωσιάζει αν συγκριθεί με τα 20.000 είδη που υπάρχουν συνολικό στην περιοχή της Μεσογείου (Ν. Ευρώπη - Β. Αφρική και τμήμα της Δ. Ασίας).

Ο ενδημισμός της χλωρίδας στη χώρα ευνοήθηκε κυρίως σε απομονωμένους βιότοπους όπως στη χερσόνησο του Άθω, τον Όλυμπο, τον Ταύγετο, την Κρήτη και σε περιοχές του Αιγαίου.

Τα νησιά του Αιγαίου, μεταξύ των οποίων και η Νάξος αποτέλεσαν σημαντικό μονοπάτι για τη σταδιακή μετανάστευση ενδημικών ειδών χλωρίδας στην Ελλάδα από την Ανατολή, λόγω της γειτνίασης με την αρχέγονη χλωρίδα της Μικρής Ασίας. Χαρακτηριστικό ενδημικό είδος της Νάξου είναι το *Symphytum Naxicola*. Στη Νάξο, όπως σε όλες τις Κυκλάδες είναι ευρέως διαδεδομένα τα φρύγανα. Χαρακτηριστικά είδη φρύγανων είναι τα ακόλουθα : *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum* κ.α.

Στη μακία ξυλώδη βλάστηση που απαντάται κυρίως στα νησιά του Αιγαίου, συναντούμε τα είδη: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygia*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* κ.α.

Ιδιαίτερη μνεία γίνεται στη χλωρίδα των ακτών που είναι μάλλον ομοιόμορφη λόγω της ομοιομορφίας του κλίματος και της ευρείας κατανομής πολλών ειδών. Οι ασθενείς παλίρροιες, η απουσία μεγάλων ποταμών και άλλοι παράγοντες έχουν περιορίσει την ποικιλία. Παραθέτουμε τα είδη:

α) Βραχώδεις παραλίες και αλίπεδα :

Arthrocnemum fruticosum, *Salsola Kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides*, κ.α.

β) Αμμώδεις παραλίες:

Pinus pinea, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix spp.*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Panocratium maritimum*, κ.α.

Στα αιγοπρόβατα τα πιο αρεστά νομευτικά είδη ανήκουν στα παρακάτω αυτοφυή αγρωστώδη και ψυχανθή:

α) Ψυχανθή (*Fadiaceae*) : *Pisum*, *Vicia*, *Lathyrus*, *Medicago*, *Trifolium*, *Lotus*, *Ornithopus*, *Onobrychis*, *Astragalus*, *Ononis*, *Antrlyllis* κ. α.

β) Αγρωστώδη (*Poaceae*) : *Poa*, *Festuca*, *Phleum*, *Dactylis*, *Cynodon*, *Sorghum*, *Bromus*, *Agrostis*, *Hordeum*, *Avena*, *Aegilops*, *Koeleria* κ.α.

Ζωικό κεφάλαιο:

Οι ιδιαίτερες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας καθόρισαν τα βασικά χαρακτηριστικά και την κατεύθυνση της γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας. Το μεγάλο ποσοστό των ορεινών εκτάσεων και οι ξηροθερμικές συνθήκες του κλίματος απέτελεσαν τους καθοριστικούς παράγοντες. Σαν αποτέλεσμα ήταν η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας. Κύρια χαρακτηριστικά γνωρίσματα είναι η επικράτηση του εκτατικού συστήματος εκτροφής, το μικρό μέγεθος των εκμεταλλεύσεων και η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις δύσκολες συνθήκες της χώρας αλλά με χαμηλή γαλακτοπαραγωγή. Η προσαρμογή στις φυσικές συνθήκες και η αξιοποίηση βοσκοτόπων με εκπληκτική ποικιλία χλωρίδας, μοναδική για τον αριθμό των ειδών

ενδημικής βλάστησης, έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα πλούσια χημική σύσταση και εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων.

Αυτή η ποιότητα του γάλακτος συνδυασμένη με την εμπειρία των τυροκόμων έχει σαν καρπούς μια σειρά εκλεκτών τυριών, από τα οποία ιδιαίτερη φήμη έχει η "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ".

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοικανότητας αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Σημαντικό χαρακτηριστικό της χλωρίδας των ορεινών και ημιορεινών βοσκοτόπων της Ελλάδας είναι η απουσία από αυτή φυτοφαρμάκων, παρασιτοκτόνων, ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων κ.α. γεωργικών φαρμάκων, ενώ η συγκέντρωση μολύβδου και άλλων ρυπαντών είναι ιδιαίτερα χαμηλή, εξ' αιτίας της έλλειψης μεγάλων οδικών αρτηριών στις περιοχές αυτές. Σαν συνέπεια της μη ύπαρξης τέτοιων ουσιών στο περιβάλλον και στη χλωρίδα, από την οποία διατρέφονται σχεδόν αποκλειστικά στις ορεινές και στις ημιορεινές περιοχές της χώρας τα αιγοπρόβατα, είναι το γάλα και το τυρί που παράγεται από αυτό να έχει μηδαμινή επιμόλυνση σε αντίθεση με ότι συμβαίνει με το γάλα ζώων που διατρέφονται με καλλιεργημένες ζωοτροφές.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της ελληνικής κτηνοτροφίας είναι:

α) Ο μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και ο μικρός αριθμός ζώων ανά εκμετάλλευση.

β) φυλές προβάτων και κατσικιών αβελτίωτες με καλή προσαρμογή στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, με μικρές αποδόσεις σε γάλα.

γ) εκτροφή των αγελάδων σε πεδινές κυρίως περιοχές και των αιγοπροβάτων κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές και διατροφή τους κατά κύριο λόγο με βόσκηση,

δ) εφαρμογή του συστήματος της μετακίνησης των κοπαδιών των αιγοπροβάτων κατά τη θερμή περίοδο σε βοσκοτόπους ορεινών περιοχών.

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην Ελλάδα, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους αναλόγως των ιδιαίτερων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας με μικρή γαλακτοπαραγωγή, 80 - 120 κιλά ετησίως, αλλά με εκλεκτής ποιότητας γάλα. Στο τελευταίο συντελεί ουσιαστικά ο τρόπος εκτροφής και η ποικιλία της χλωρίδας της ελληνικής υπαίθρου. Στην πλειονότητα τους τα ελληνικά πρόβατα προέρχονται από τη φυλή Zackel (Ovis Aries L.). Πέραν των εγχώριων φυλών προβάτων εκτρέφονται και ζώα ξένων φυλών διασταυρώσεις τους με το εγχώριο πρόβατο, το γάλα των οποίων, όμως, έχει ασθενέστερη σύσταση και χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για αυτοκατανάλωση ή παρασκευή γιαούρτης.

Σε ότι αφορά τις κατσίκες, η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού τους, περίπου 80%, είναι ντόπιες φυλές, το 14% περίπου αποτελείται από βελτιωμένα ζώα που έχουν διασταυρωθεί με διάφορες ξένες φυλές, ενώ 6% περίπου ανήκει στη φυλή Saanen. Η ντόπια κατσίκια εμφανίζει παραλλακτικότητα ως προς το χρωματισμό και χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδυμία, μικρή γαλακτοπαραγωγή και ισχυρή ιδιοσυστασία. Η ετήσια γαλακτοπαραγωγή κυμαίνεται μεταξύ 50-100 κιλά γάλα για τα ζώα ορεινών περιοχών και 120-150 για τα ζώα πεδινών περιοχών. Στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές η εκτροφή της ντόπιας κατσίκας γίνεται αποκλειστικό με ελεύθερη βόσκηση. Στις πεδινές περιοχές, όπου διατηρούνται οι βελτιωμένες ή ξενικές φυλές, επικρατεί η οικόσιτη ή ημιοικόσιτη εκτροφή. Το γάλα που παράγεται από τις βελτιωμένες ή ξενικές φυλές, λόγω της χαμηλής περιεκτικότητας τους σε ολικά στερεά δεν χρησιμοποιείται για τυροκόμηση, αλλά αυτοκαταναλίσκεται. Για τις αγελάδες, οι φυλές που επικρατούν στο Ν. Κυκλάδων είναι η εγχώρια φυλή της Τζιας, η Σβίτς και η Φρισλανδίας.

B. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" είναι τυρί ευρύτατα διαδεδομένο που παράγεται παραδοσιακά από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο σε αναλογία των τελευταίων όχι μεγαλύτερη του 20% κατά βάρος. Η ποιότητά της καθορίζεται άμεσα από το είδος του γάλακτος από το οποίο παρασκευάσθηκε. Όσο πλουσιότερο είναι αυτό σε στερεά συστατικά τόσο καλύτερη είναι η "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" που παρασκευάζεται. Οι φυλές ζώων που παραδοσιακά διατηρούνται στην περιοχή της Νάξου καθώς και η ιδιαιτερότητα των κλιματολογικών και εδαφολογικών χαρακτηριστικών βοηθούν στην παραγωγή γάλακτος αυτής της ποιότητας.

Είναι σκληρό τυρί με συμπαγή - ελαστική μάζα, στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης και ενίοτε ρωγμές με ευχάριστη γεύση και ελαφρύ άρωμα προπιονική ζύμωσης. Η επιδερμίδα του είναι λεπτή και ξηρή ενώ συνήθως καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλλει στην ωρίμανση. Το σχήμα του είναι κυλινδρικό ενώ έχει χρώμα υποκίτρινο. Έχει μέγιστη υγρασία 38% κατά βάρος, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γ. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη

Η "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" είναι ένα ευρύτατα γνωστό παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στην Ελλάδα όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλά χρόνια. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση.

Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι τέλειες προσαρμοσμένες φυλές ζώων και η πλούσια χλωρίδα του νησιού, οδηγούν στην παραγωγή γάλακτος άριστης ποιότητας με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Η επεξεργασία του γάλακτος, η οποία στηρίζεται στις τοπικές τεχνικές τυροκόμησης, συμβάλλει με τη σειρά της στην παραγωγή τυριού εξαιρετικής ποιότητας με μοναδικό άρωμα και γεύση.

Αναφορές για την ανάπτυξη της τυροκομίας στην Ελλάδα υπάρχουν από αρχαιοτάτων χρόνων. Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή, γιατί ο Δίας τράφηκε με το γάλα της κασίκας Αμάλθειας. Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε σαν πολύτιμο δώρο στους θνητούς από τους θεούς του Ολύμπου. Η Τυρώ, κόρη του Σαλμωνέα και της Αλκιδίκης "...διά την λευκότητα και την του σώματος μαλακότητα ταύτης της προσηγορίας έτυχεν...." (Διόδωρος ο Σικελός, αποσπάσματα του Βιβλίου VI 6.1-7.2).

Εξάλλου ο Όμηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (I, 218-250) την παρασκευή τυριού από τον Κύκλωπα Πολύφημο. (Σιδέρης, 1982).

Κατά τη Βυζαντινή περίοδο γίνονται επίσης πολλές αναφορές την παρασκευή διαφόρων τύπων τυριών (Φ. Κουκουλές, Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, 1952).

Σε διατιμήσεις της Τουρκοκρατίας αναφέρεται: "Τυρί αξιότιμο", από τη Νάξο, (Γκίνης Περίγραμμα ιστορίας του μεταβυζαντινού δικαίου, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 1966 6.223).

7. Αρχές Ελέγχου

1. Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.)
Διεύθυνση: Πατησίων & Ανδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα
Τηλέφωνο: 210 - 8231253
Fax: 210 - 8231438
Web: www.agrocert.gr
2. Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Κυκλάδων
Διεύθυνση: Ερμούπολη, ΤΚ 84100, Σύρος
Τηλ: 2281-082696

8. Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" (GRAVIERA NAXOU).
- β) Προστατεύομενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- γ) Τυρί.
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου.
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 - τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης
 - ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας,
 - η ημερομηνία παραγωγής.

9. Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία