

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

(σύμφωνα με Άρθρο 7 του Κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012)

Περιεχόμενα

| | |
|---|-----------|
| 1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου. | 3 |
| 2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου. | 3 |
| 3) Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής. | 4 |
| 4) Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. | 4 |
| 5) Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου. | 5 |
| 6) Στοιχεία που τεκμηριώνουν τον δεσμό μεταξύ της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και του γεωγραφικού περιβάλλοντος (άρθρο 2 παρ.1, στοιχείο α). | 12 |
| (α) Λεπτομερής παρουσίαση της γεωγραφικής περιοχής, συμπεριλαμβανόμενων των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων, που είναι συναφείς με το δεσμό. | 12 |
| (β) λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου που οφείλονται, ουσιαστικά ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον. | 19 |
| (γ) περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο στοιχείο α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου. | 22 |
| 7) Όνομα και διεύθυνση των αρχών ή φορέων που ελέγχουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους. | 28 |
| 8) Ειδικοί κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο. | 29 |
| 9) Απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις. | 29 |
| ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ | 30 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ | 32 |

1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

«ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ» (ARSENIKO NAXOU) – Π.Ο.Π.

2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Το «Αρσενικό Νάξου» είναι επιτραπέζιο, ώριμο, σκληρό τυρί που παρασκευάζεται με παραδοσιακό τρόπο από μη παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, προερχόμενο από ζώα ελευθέρως βοσκής που ανήκουν αποκλειστικά σε ντόπιες φυλές, παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της ορεινής και ημιορεινής περιοχής της Νάξου.

Τα **φυσικοχημικά χαρακτηριστικά** είναι τα ακόλουθα:

Μέγιστη υγρασία: 38%

Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 27%

Μέγιστο ποσοστό άλατος (NaCl): 3,5%

pH: 4,5 - 5,5 (Παράρτημα Ι)

Τα **οργανοληπτικά χαρακτηριστικά** του προϊόντος «Αρσενικό Νάξου»

είναι τα εξής:

Χρώμα υπόλευκο έως υποκίτρινο

Υφή απαλή, συμπαγή και βουτυρένια

Γεύση αλμυρόγλυκη, πικάντικη που γίνεται εντονότερη με τη πάροδο του χρόνου

Άρωμα πλούσιο και ευχάριστο

Επιδερμίδα σκληρή και σχετικά λεπτή σε πάχος

Το βάρος του τυριού κυμαίνεται από 1 Kg έως 4 Kg.

Όσον αφορά τα μικροβιολογικά κριτήρια, βάση του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 και της τροποποίησής του με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 «περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα», το «Αρσενικό Νάξου» πληρεί τις προδιαγραφές για συγκεκριμένους μικροοργανισμούς (παθογόνους ή δείκτες υγιεινής) όπως φαίνεται από τις μικροβιολογικές αναλύσεις του παραρτήματος Ι. Συγκεκριμένα, το προϊόν «Αρσενικό Νάξου» είναι αποδεκτό προϊόν με βάση την απουσία των *Salmonella spp* και *Listeria monocytogenes* και την παρουσία των *Escherichia coli* και *Staphylococcus coagulase /Staphylococcus aureus* σε

ικανοποιητικές τιμές, αφού είναι μικρότερες ή ίσες του κατώτερου ορίου τιμών που ορίζονται ως κριτήρια ασφαλείας και υγιεινής των τυριών.

3) Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής και ωρίμανσης του προϊόντος είναι η ορεινή και ημιορεινή περιοχή της Νάξου, η οποία περιλαμβάνει το σύνολο του διοικητικού εδάφους των Κοινοτήτων Απείρανθος, Δαμαριώνας, Δανακός, Κεραμωτή, Κορωνίδα, Κόρωνος, Κυνίδαρος, Μέση, Μονή, Φιλότι και Χαλκείο του Δήμου Νάξου και Μικρών Κυκλάδων της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου. Η περιοχή αυτή καταλαμβάνει έκταση 302,83 τ. χλμ. και έχει πληθυσμό 6.285 κατοίκους (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Νάξου & Μικρών Κυκλάδων 2013 -2014 & Παράρτημα II). Η ορεινή και ημιορεινή ζώνη βρίσκεται στο βόρειο και ανατολικό τμήμα του νησιού με τον ορεινό όγκο που το διασχίζει από Βορρά προς Νότο σχηματίζοντας δύο κορυφές (όρη) το Ζα (1.004μ) και Φανάρι (908 μ) (Παράρτημα II).

4) Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Για την εξασφάλιση της απόδειξης προέλευσης του προϊόντος οι κτηνοτρόφοι - παραγωγοί του γάλακτος, που στην πλειονότητά τους είναι και παραγωγοί του προϊόντος «Αρσενικό Νάξου», είναι εγγεγραμμένοι σε μητρώα που τηρούνται από τις αρμόδιες αρχές, τα οποία ενημερώνονται σε ετήσια βάση έτσι ώστε να υπάρχει δυνατότητα ελέγχου της ποσότητας του προϊόντος που διακινείται. Οι παραγωγοί γάλακτος/Αρσενικού Νάξου τηρούν αυστηρώς και αποδεικνύουν με μεγάλη ακρίβεια τη διαδικασία παραγωγής του γάλακτος και του παραγόμενου προϊόντος αντίστοιχα.

Επιπλέον, οι παραγωγοί γάλακτος τηρούν τα ακόλουθα στοιχεία:

- Όνομα προμηθευτή ζωοτροφής, είδος, ποσότητα, ποιότητα και προέλευση της ζωοτροφής.
- Είδος ζώων από τα οποία παράγεται το γάλα και ποσότητα γάλακτος που προορίζεται για την παραγωγή του τυριού «Αρσενικό Νάξου».

- Χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις γάλακτος, που διενεργούν κατά διαστήματα.

Οι παραγωγοί του προϊόντος «Αρσενικό Νάξου» τηρούν τα ακόλουθα στοιχεία:

- Όνομα προμηθευτή γάλακτος, είδος, ποσότητα, προέλευση και ποιότητα γάλακτος.

- Ποσοστιαία συμμετοχή του μίγματος αιγοπρόβειου γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος.

- Όνομα προμηθευτή, ποσότητα και προέλευση όλων των παρτίδων της κάθε πρώτης ύλης που προμηθεύεται.

- Μητρώο διάθεσης του προϊόντος (αποδέκτη, ποσότητα και προορισμό των προϊόντων που προμηθεύει).

- Χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις γάλακτος/προϊόντος «Αρσενικό Νάξου» ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

- Στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

α) Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης.

β) Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας.

γ) Η ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος.

Παράδειγμα: ΑΡΣΕ – 14 – 29/08/2015.

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

Για την παρασκευή του Αρσενικού Νάξου ακολουθείται η παρακάτω μέθοδος:

- Χρησιμοποιείται μίγμα αιγοπρόβειου γάλακτος. Ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα αιγινού και πρόβειου γάλακτος το προς τυροκόμηση γάλα μπορεί να έχει διαφορετική αναλογία των δύο ειδών.
- Το γάλα είναι πλήρες, καλής ποιότητας, προερχόμενο από υγιή ζώα και από αρμέγματα που γίνονται 10 μέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό τους. Το γάλα αυτό παράγεται από ντόπιες φυλές προβάτων και αιγών, παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην ορεινή και ημιορεινή περιοχή της Νάξου.

- Το προς τυροκόμηση γάλα δεν επιτρέπεται να υπόκεινται σε συμπύκνωση ή να προστίθεται σε αυτό σκόνη γάλακτος ή συμπύκνωμα γάλακτος, πρωτεΐνες γάλακτος, καζεϊνικά άλατα, χρωστικές, συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα. Απαγορεύεται επίσης η παρουσία σε αυτό αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων και άλλων επιβλαβών ουσιών.
- Το γάλα συλλέγεται σε δοχεία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και φιλτράρεται, για την απομάκρυνση τυχόν ξένων σωμάτων.
- Αμέσως μετά το άρμεγμα και μέχρι την πήξη του, η οποία πραγματοποιείται μέσα στην ημέρα, το γάλα διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας σύμφωνα με την ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η θερμοκρασία του γάλακτος κατά τη διαδικασία της πήξης του είναι όση και η θερμοκρασία του σώματος του ζώου, δηλαδή 36 έως 40°C. Στη συνέχεια ακολουθεί η πήξη του χλιαρού γάλακτος με τη προσθήκη πυτιάς. Παλαιότερα οι τυροκόμοι της περιοχής χρησιμοποιούσαν εγχώρια, φυσική πυτιά από ήνυστρα αρνιών και κατσικιών που δεν είχαν απογαλακτιστεί και που παρασκεύαζαν μόνοι τους, κατά τρόπο εμπειρικό. Σήμερα, αρκετοί από αυτούς χρησιμοποιούν βιομηχανοποιημένη πυτιά σε μορφή σκόνης ή υγρή.
- Κατά την επεξεργασία του τυροπήγματος ανακατεύεται το γάλα με τη πυτιά. Ο χρόνος της πήξης και η σύσταση του τυροπήγματος εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από την θερμοκρασία του γάλακτος και από την ποιότητα της πυτιάς. Το φρεσκοπηγμένο γάλα ανακατεύεται ξανά για να διαλυθεί (ταράσσεται). Στη συνέχεια αναδεύεται με αργό ρυθμό για να διαχωριστεί το τυρόπηγμα από το τυρόγαλο. Το τυρόπηγμα, όπου οι τυροκόμοι της περιοχής το ονομάζουν «μανούρα», τοποθετείται σε πλαστικά καλούπια. Παλαιότερα η μανούρα τοποθετούνταν σε τρεβόλια (τυροβόλια), διάτρητες καλαθόσχημες θήκες κατασκευασμένες από βούρλα (φυτό που ευδοκιμεί στις ρεματιές). Μέσα σε αυτά η «μανούρα» πιέζεται χειρωνακτικά για την επανένωση των μικρών κομματιών σε ενιαία μάζα και για την πληρέστερη απομάκρυνση του τυρογάλακτος. Όταν το τυρί στερεοποιείται ικανοποιητικά, αναποδογυρίζεται και

τοποθετείται ξανά στο καλούπι. Στη συνέχεια, βγαίνει από αυτό και αλατίζεται εξωτερικά με σκόνη άλατος.

- Η ωρίμανση του τυριού αποτελεί το σημαντικότερο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Με την ωρίμανση, το προϊόν υφίσταται μεταβολές ώστε η μάζα του τυροπήγματος μετατρέπεται σε εύγευστο και κατάλληλο για κατανάλωση προϊόν.

- Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης του, αναποδογυρίζεται συχνά και αλείφεται με ελαιόλαδο. Μετά την πάροδο τουλάχιστον 3 μηνών είναι έτοιμο για κατανάλωση. Όμως παραμένοντας περισσότερο χρονικό διάστημα και αλείφοντας το με μούργα λαδιού, το τυρί αποκτά οσμή που ταιριάζει πάρα πολύ με την οσμή της μούργας και δίνει ένα ξεχωριστό άρωμα σε αυτό. Η ωρίμανση του τυριού «Αρσενικό Νάξου» γίνεται σε κατάλληλους διαμορφωμένους χώρους και σε συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας που επικρατούν στην περιοχή, την εποχή παραγωγής του, όπου η θερμοκρασία δεν είναι κατώτερη από 10°C και η υγρασία κυμαίνεται από 70% - 90%.

- Για τη διάθεση του Αρσενικού Νάξου προς κατανάλωση, η συσκευασία γίνεται πριν την πώλησή του και εντός της ορειοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η πώληση του προϊόντος γίνεται με σήμανση πάνω στο ακέραιο κεφάλι και στη χάρτινη συσκευασία ή σε οποιοδήποτε άλλο υλικό συσκευασίας κατάλληλο για τρόφιμα χρησιμοποιηθεί. Έτσι διασφαλίζεται:

- 1) Η ποιότητα του προϊόντος κατά την μεταφορά του από παράγοντες του περιβάλλοντος. Η μεταφορά του ως χύμα ενέχει κινδύνους μόλυνσης του προϊόντος από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς που θα αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Η λεπτή και σκληρή επιδερμίδα του τυριού εξυπηρετεί την επιλογή του υλικού συσκευασίας που χρησιμοποιείται αλλά δεν μπορεί να διασφαλίσει την αποφυγή επιμολύνσεων του προϊόντος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

- 2) Ο έλεγχος και η καταγωγή του προϊόντος, καθώς υπάρχει διαρκής παρακολούθηση των παραγομένων – συσκευασμένων - πωλουμένων ποσοτήτων και η αντιστοίχιση με τις επιτρεπτές πρώτες ύλες και μεθόδους παρασκευής.

Ζωικό κεφάλαιο

Οι ιδιαίτερες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, όπως το μεγάλο ποσοστό των ορεινών εκτάσεων και οι ξηροθερμικές συνθήκες του κλίματος, απετέλεσαν τους καθοριστικούς παράγοντες για την ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας. Κύρια χαρακτηριστικά γνωρίσματά της είναι η επικράτηση του εκτατικού συστήματος εκτροφής, το μικρό μέγεθος των εκμεταλλεύσεων, η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις τοπικές συνθήκες της περιοχής και 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 γευστικά χαρακτηριστικά. Αυτή η ποιότητα του γάλακτος συνδυασμένη με την εμπειρία των τυροκόμων έχει σαν αποτέλεσμα μια σειρά εκλεκτών τυριών, από τα οποία ιδιαίτερη φήμη έχει το προϊόν «Αρσενικό Νάξου».

Αναλυτικότερα, η κτηνοτροφία κυριαρχεί στην ανατολική Νάξο με ποσοστά από 40% μέχρι 45% του συνόλου της αγροτικής παραγωγής του νησιού. Στην ορεινή ζώνη εκτρέφονται κυρίως αιγοπρόβατα ενώ στις πεδινές εκτάσεις τα βοοειδή και οι χοίροι (Παράρτημα IV). Στην περιοχή παραγωγής του τυριού λειτουργούν 747 κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις με περίπου 133.000 αιγοπρόβατα (Παράρτημα IV).

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην περιοχή, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους αναλόγως των ιδιαίτερων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Στην πλειονότητα τους προέρχονται από τη φυλή Zackel (*Ovis Aries L.*). Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής με μικρή γαλακτοπαραγωγή.

Η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού τους αιγών είναι ντόπιες φυλές. Η ντόπια αίγα εμφανίζει παραλλακτικότητα ως προς το χρωματισμό και χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδυμία, μικρή γαλακτοπαραγωγή και ισχυρή ιδιοσυστασία. Στις

ορεινές, ημιορεινές περιοχές του νησιού, η εκτροφή της αίγας γίνεται σχεδόν αποκλειστικά με ελεύθερη βόσκηση.

Η παραγόμενη εκλεκτή ποιότητα γάλακτος οφείλεται στο τρόπο εκτροφής των αιγοπροβάτων και στη ποικιλία της χλωρίδας της ορεινής και ημιορεινής Νάξου.

Τα ανωτέρω στοιχεία δείχνουν ότι η ορεινή και ημιορεινή περιοχή της Νάξου διατηρεί ένα αξιόλογο αριθμό και με ιδιαίτερα τοπικά χαρακτηριστικά ζωικό κεφάλαιο αιγοπροβάτων, που στηρίζει σημαντικά την οικονομία του νησιού, με τη παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας γάλακτος, τυριών και κρέατος, (γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, αρσενικό, ανθότυρο ή θηλυκό, ξυνότυρο, γλυκιά και ξυνή μυζήθρα, βούτυρο, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, γιαούρτι αγελαδινό και πρόβειο κ.λ.π.) (Επιχειρησιακό Σχέδιο Αγροτικής Ανάπτυξης 2014 -2020, Δίκτυο Αειφόρων Νήσων Αιγαίου).

Διατροφή ζώων

Η διατροφή του ζωικού κεφαλαίου είναι συνδυασμός της βόσκησης βοσκοτόπων, των καλλιεργούμενων ζωοτροφών και των αγοραζόμενων εκτός της οριοθετημένης περιοχής ζωοτροφών.

Ειδικότερα, ο δήμος έχει στην ιδιοκτησία του κοινοτικούς βοσκότοπους στην ορεινή και ημιορεινή περιοχή που ενοικιάζει στους κτηνοτρόφους συνολικής έκτασης μεγαλύτερης από 120.000 στρέμματα (Παράρτημα IV).

Η κτηνοτροφία αποτελεί τον κύριο καταναλωτή σημαντικού τμήματος γεωργικών προϊόντων του ορεινού και ημιορεινού τμήματος του νησιού και η γεωργία αυτής της περιοχής τον συνεχή τροφοδότη της κτηνοτροφίας. Για το λόγο αυτό, στην οριοθετημένη περιοχή καλλιεργούνται σημαντικές εκτάσεις (>25.000 στρέμματα) για την παραγωγή κτηνοτροφικών φυτών κυρίως, κριθάρι, βρώμη, βίκος, και τριφύλλι. Ο τύπος αυτός γεωργικής εκμετάλλευσης έχει μεγάλες δυνατότητες ανάπτυξης και αύξησης της παραγωγικότητάς του, λόγω ύπαρξης υδάτινων πόρων στην περιοχή (Δίκτυο Αειφόρων Νήσων Αιγαίου).

Στην ορεινή και ημιορεινή περιοχή της Νάξου η αιγοπροβατοτροφία, με σημαντικό αριθμό ζώων, έχει εκτατική μορφή, όπου τα αιγοπρόβατα βόσκουν σε ανοικτά βοσκοτόπια, αξιοποιώντας τη χλωρίδα της περιοχής. Για τη προστασία και τον έλεγχο των ζώων γίνεται χρήση των παραδοσιακών μαντριών, που συνήθως είναι περιφραγμένοι χώροι από ξερολιθιά, χωρίς στέγη.

Την περίοδο Οκτωβρίου – Νοεμβρίου, λόγω χαμηλής φυσικής βλάστησης και αυξημένων αναγκών των ζώων, η διατροφή τους συμπληρώνεται με χρησιμοποίηση αποξηραμένων ιδιοπαραγόμενων ζωοτροφών (κριθάρι, βρώμη, βίκος, τριφύλλι) και συμπληρωματικά περιορισμένες ποσότητες αποξηραμένων ζωοτροφών που προέρχονται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής σε ποσοστό που δεν υπερβαίνει το 40% της ξηρής ουσίας σε ετήσια βάση. Από το Δεκέμβριο έως τον Μάιο, περίοδο με αυξημένη γαλακτοπαραγωγή και παραγωγή του προϊόντος «Αρσενικό Νάξου», αλλά και με αρκετές βροχοπτώσεις, τα ζώα τρέφονται κυρίως με την τοπική χλωρίδα της περιοχής (άλυσο, βόλανθος, καμπανούλα, κενταύριο, ασπάλαθος, σχίνος, πουρνάρι, φύλλα ελιάς από τα κλαδέματα κ.ά.) και μόνο όταν οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν (έντονες βροχοπτώσεις, ψύχος, χιόνι) χορηγούνται αποξηραμένες ιδιοπαραγόμενες ζωοτροφές. Κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, περίοδο μειωμένης γαλακτοπαραγωγής, τα ζώα τρέφονται τόσο από την χλωρίδα της περιοχής όσο και με αποξηραμένες ιδιοπαραγόμενες ζωοτροφές και ζωοτροφές προερχόμενες από περιοχές εκτός οριοθετημένης ζώνης που δεν υπερβαίνουν το 40% της ξηρής ουσίας σε ετήσια βάση.

Η διατροφή με ζωοτροφές εκτός ζώνης, την περίοδο από τον Ιούνιο έως τον Νοέμβριο, δεν επηρεάζει το δεσμό του προϊόντος με την οριοθετημένη περιοχή γιατί α) δεν υπερβαίνουν το 50% της ξηρής ουσίας σε ετήσια βάση όπως ορίζεται στο άρθρο 1 του Καν(ΕΕ) 664/2014 και β) την περίοδο αυτή το παραγόμενο γάλα δεν χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Αρσενικό Νάξου».

Παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος

Με βάση τις βιβλιογραφικές αναφορές έχει αποδειχθεί ότι, η διατροφή των ζώων επηρεάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου γάλακτος και κατά επέκταση του τυριού που παράγεται από το γάλα αυτό. Οι αρωματικές ουσίες των φυτών μεταφέρονται μέσω της τροφής στο γάλα και εν συνεχεία από το γάλα στο τυρί. Συνεπώς η ποικιλία της χλωρίδας των ορεινών και ημιορεινών περιοχών της Νάξου που αποτελεί και την κύρια διατροφή των αιγοπροβάτων επηρεάζει σημαντικά την ποιότητα του γάλακτος και συμβάλλει στην διαμόρφωση των ειδικών χαρακτηριστικών του «Αρσενικού Νάξου».

Την περίοδο αυξημένης γαλακτοπαραγωγής, τα ζώα αρμέγονται δύο φορές την ημέρα ενώ την περίοδο μειωμένης γαλακτοπαραγωγής μία φορά την ημέρα. Σύμφωνα με τα στοιχεία του Ελληνικού Οργανισμού Γάλακτος και Κρέατος (ΕΛΛΟΓΑΚ) το παραγόμενο γάλα στο νησί της Νάξου το έτος 2011 ήταν: πρόβειο 725.200 κιλά και αίγειο 746.138 κιλά (Πρότυπος Χωροταξικός Σχεδιασμός Δρυμαλίας για την Ανάδειξη και Προστασία της Φυσιογνωμίας του) (Παράρτημα IV). Από τις ποσότητες γάλακτος που παράγονται στην οριοθετημένη περιοχή, μικρό μόνο μέρος διατίθεται ως νωπό γάλα ενώ η μεγαλύτερη ποσότητα τυροκομείται από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους. Η αιτία αυτής της διαφοροποίησης είναι το ανάγλυφο του εδάφους, η διασπορά των μικρών κτηνοτροφικών μονάδων σε ορεινές περιοχές και η ύπαρξη ντόπιων φυλών αιγοπροβάτων οι οποίες είναι πολύ καλά προσαρμοσμένες στο τοπικό κλίμα και παράγουν γάλα πλούσιο σε πρωτεΐνες και λίπος, που δίνει υψηλές αποδόσεις σε τυρί.

6) Στοιχεία που τεκμηριώνουν τον δεσμό μεταξύ της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και του γεωγραφικού περιβάλλοντος (άρθρο 2 παρ.1, στοιχείο α)

(α) Λεπτομερής παρουσίαση της γεωγραφικής περιοχής, συμπεριλαμβανόμενων των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων, που είναι συναφείς με το δεσμό

ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

i) Γεωλογικό ανάγλυφο

Η γεωμορφολογική εικόνα της Νάξου χαρακτηρίζεται τόσο από ορεινές και ημιορεινές ζώνες, όσο και από πεδινές και παραθαλάσσιες εκτάσεις με το μέσο σταθμικό υψόμετρο να φθάνει τα 380 μέτρα. Οι διαφοροποιημένες γεωμορφολογικές ενότητες της Νάξου χαρακτηρίζονται από το διαφορετικό ανάγλυφο του εδάφους. Στη δυτική πεδινή ζώνη, που αντιπροσωπεύει το 30% της συνολικής έκτασης του νησιού, το ανάγλυφο είναι ήπιο και οι κλίσεις εδάφους μικρές, της τάξης του 5%. Στην ορεινή και ημιορεινή περιοχή, η παρουσία πλούσιων φυσικών σχηματισμών (π.χ. σπήλαια, ορεινοί όγκοι, ποτάμια κλπ) σε συνδυασμό με τις απότομες κλίσεις του εδάφους, διαμορφώνουν ένα ιδιαίτερα ποικιλόμορφο, εντυπωσιακό και ελκυστικό τοπίο. Το ανάγλυφο στο κεντρικό και ανατολικό τμήμα του νησιού έχει κλίσεις που κυμαίνονται από 10% έως 30%, οι οποίες καταλήγουν στα παράλια σε ζώνες κλίσεων 5% έως 10%. Διάσπαρτες, κύρια προς το Β.Α. άκρο και τις δυτικές πλαγιές των βουνών Ζας και Κόρωνος σε υψόμετρο πάνω από 800 μ., εντοπίζονται περιοχές με κλίσεις που υπερβαίνουν το 30%. Χαρακτηριστικό του ορεινού αυτού τοπίου, είναι το αγροτικό σύστημα των αναβαθμίδων – πεζουλιών – τράφων. Στην κεντρική ζώνη υπάρχει μία μεγάλης έκτασης πεδινή ζώνη, ο ελαιώνας της Τραγαίας (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ).

Το γεωλογικό υπόστρωμα της ορεινής περιοχής, στην οποία γίνεται κυρίως η εκτροφή των αιγοπροβάτων, αποτελείται κατά κύριο λόγο από μάρμαρο και σχιστόλιθο και σε μικρότερα ποσοστά χαλαζία. Πρόκειται για μεταμορφωμένα πετρώματα, τα οποία, ύστερα από διαδικασίες

υψηλών πιέσεων και θερμοκρασιών, ανέβηκαν και εγκαταστάθηκαν στο φλοιό της γης. Στην επιφάνεια της γης διακρίνεται χαρακτηριστικά η εναλλαγή σχιστόλιθου και μαρμάρου.

Οι ζώνες του σχιστόλιθου εξαιτίας της υψηλότερης συγκράτησης ύδατος χαρακτηρίζονται από πυκνότερη εδαφοκάλυψη και ξεχωρίζουν λόγω του σκοτεινότερου χρώματος τους από τις φωτεινές ζώνες του μαρμάρου, που έχουν ελάχιστη βλάστηση.

Το μάρμαρο είναι ένα κρυσταλλικό – κοκκώδες πέτρωμα, χρώματος λευκού, μπορεί εντούτοις να είναι κίτρινο έως και κόκκινο εξαιτίας του οξειδίου του σιδήρου ή μαύρο εξαιτίας του άνθρακα. Λόγω τεκτονικών διαδικασιών, περιέχει πολλές σχισμές και κοιλότητες, οι οποίες διατρέχονται από το νερό. Έτσι το μάρμαρο είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στις φθορές. Εξαιτίας της ομορφιάς και της σκληρότητας του, το μάρμαρο χρησιμοποιείται συχνά στην περιοχή ως δομικό υλικό.

Στην ορεινή και ημιορεινή Νάξο υπάρχει ένα αξιόλογο αγροτικό τοπίο όπου χαρακτηρίζεται από το σύστημα των αναβαθμίδων που έχουν σκοπό την σταθεροποίηση του εδάφους, ένα σύστημα που χρησιμοποιείται από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, προσφέροντας αντιδιαβρωτική προστασία και καλλιεργούμενες εκτάσεις στις ορεινές περιοχές. Η επισιτιστική ανάγκη του τοπικού πληθυσμού και η μικρή σχετικά καλλιεργούμενη πεδινή έκταση του νησιού ανάγκαζαν τους κατοίκους των ορεινών και ημιορεινών περιοχών να «χαράζουν» τα βουνά και να δημιουργήσουν αυτή την καλλιεργητική «σκάλα» που θυμίζει κρεμαστούς κήπους που υπάρχουν από την αρχαιότητα. Ακόμη και σήμερα, ύστερα από κάθε χειμώνα, πολλά μέτρα τοίχων κατασκευάζονται εκ νέου ή αναπαλαιώνονται για πολιτιστικούς, αισθητικούς, περιβαλλοντικούς και αντιδιαβρωτικούς λόγους. Ιδιαίτερα μεγάλη συγκέντρωση αναβαθμίδων παρουσιάζεται στις Κοινότητες Κορώνου και Σκαδού που οι κατασκευές φθάνουν ακόμη και σε υψόμετρο 900 μέτρων περίπου. Πέρα από την αντιδιαβρωτική, καλλιεργητική, οικονομική αξία των αναβαθμίδων και την σημαντικότερη προσφορά τους στον εμπλουτισμό των υπόγειων υδάτων, αποτελούν ένα δείγμα απaráμιλλης εργατικότητας και εφευρετικότητας των κατοίκων

της ορεινής περιοχής του νησιού (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Δήμου Νάξου & Μικρών Κυκλάδων 2013 -2014).

ii) Κλίμα

Το κλίμα της Νάξου, κατατάσσεται στον «εύκρατο» τύπο του «νησιωτικού Μεσογειακού» κλίματος: ήπιο, γλυκό, με υγρασία και δυνατούς ανέμους.

Βασικά χαρακτηριστικά αυτού του τύπου κλίματος είναι τα εξής:

- Ομαλές θερμοκρασίες και χαμηλό θερμομετρικό εύρος : στα πεδινά, η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι γύρω στους 18°C και το θερμομετρικό εύρος 12°C ενώ στα ορεινά υπάρχει διαφορά 5°C περίπου, προς το ψυχρότερο. Ο χειμώνας είναι ήπιος και η θερμοκρασία σπάνια κατεβαίνει κάτω από τους 10°C. Στις ορεινές περιοχές βέβαια οι θερμοκρασίες είναι μικρότερες και κάποιες φορές παρουσιάζονται έντονες χιονοπτώσεις. Η δυνατή ζέστη του καλοκαιριού μετριάζεται από τους δυνατούς ανέμους, τα μελτέμια και την τραμουντάνα. Έτσι, οι θερμοκρασίες το καλοκαίρι είναι χαμηλότερες από άλλες περιοχές της Ελλάδας και μικρότερες από 26°C (Πρότυπος Χωροταξικός Σχεδιασμός Δήμου Δρυμαλίας για την Ανάδειξη και Προστασία της Φυσιογνωμίας του).

- Ισχυρούς ανέμους: κυρίως βόρειους, με μέση ένταση 6 -7 Μποφόρ ενώ συχνή είναι και η παρουσία ανέμων έντασης μεγαλύτερης των 8 μποφόρ. Οι μήνες που εμφανίζουν τους ισχυρότερους ανέμους είναι ο Δεκέμβριος και ο Φεβρουάριος.

- Ξηρό κλίμα: η μέση ετήσια σχετική υγρασία στα πεδινά είναι 65 -75% ενώ στα ορεινά φθάνει και το 85% και η μηνιαία μεταβολή της ακολουθεί σε γενικές γραμμές την αντίστοιχη μεταβολή του ύψους βροχόπτωσης (Πρότυπος Χωροταξικός Σχεδιασμός Δήμου Δρυμαλίας για την Ανάδειξη και Προστασία της Φυσιογνωμίας του).

- Χαμηλές - αρκετές βροχοπτώσεις στη διάρκεια της χειμερινής περιόδου και σχεδόν μηδενικές κατά τη διάρκεια της καλοκαιρινής, όπως και στις υπόλοιπες Κυκλάδες, η μέση ετήσια βροχόπτωση τις τελευταίες δεκαετίες στα πεδινά είναι 365 mm περίπου ενώ στα ορεινά φθάνει τα 770 mm (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV). Οι μήνες που σημειώνουν τα μεγαλύτερα ύψη

βροχής είναι ο Δεκέμβριος και ο Φεβρουάριος ενώ από το Μάιο έως το Σεπτέμβριο οι βροχοπτώσεις είναι σχεδόν ανύπαρκτες. Οι βροχοπτώσεις είναι αρκετά εντονότερες στα ορεινά (σχεδόν διπλάσιες, βροχόμετρο Υπ.Α.Α. & Τ. στην περιοχή Απεράθου) από ότι στα πεδινά και συχνά με τη μορφή καταιγίδας, δημιουργώντας χείμαρρους που παρασύρουν τα χώματα από τις πλαγιές των βουνών ενώ μεγάλες ποσότητες νερού απορρέουν στη θάλασσα (Πρότυπος Χωροταξικός Σχεδιασμός Δήμου Δρυμαλίας για την Ανάδειξη και Προστασία της Φυσιογνωμίας του).

- Εντονότατη εξάτμιση: ιδίως στην θερινή περίοδο λόγω υψηλής θερμοκρασίας, μικρής σχετικά υγρασίας αέρα, μέτριας υγρασίας εδάφους, μεγάλης ηλιοφάνειας και ισχυρών ανέμων.

Στο Δημαρχείο της Νάξου & Μικρών Κυκλάδων και σε υψόμετρο 19μ., λειτουργεί κλιματολογικός μετεωρολογικός σταθμός Α' τάξης της Ε.Μ.Υ. Από την ανάλυση των στοιχείων του σταθμού αυτού προέκυψε ότι η μέση θερμοκρασία στο νησί της Νάξου είναι 18,2°C. Τους χειμερινούς μήνες, η μέση θερμοκρασία δεν πέφτει κάτω από τους 12°C και τους καλοκαιρινούς δεν ξεπερνάει τους 25,0 °C. Η μέση μέγιστη τιμή της θερμοκρασίας τους χειμερινούς μήνες δεν είναι μικρότερη από 14,4 °C ενώ τους καλοκαιρινούς προσεγγίζει τους 27°C (τον Ιούλιο και Αύγουστο). Η μέση ελάχιστη θερμοκρασία αγγίζει τους 9,3°C για τους μήνες Ιανουάριο και Φεβρουάριο ενώ κυμαίνεται γύρω στους 22°C τους δύο κεντρικούς καλοκαιρινούς μήνες (Ιούλιο και Αύγουστο) (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Δήμου Νάξου & Μικρών Κυκλάδων 2013 - 2014 & Παράρτημα IV).

- Οι ημέρες νέφωσης κατά τη διάρκεια του έτους, στην ευρύτερη περιοχή, κυμαίνονται στο 35,37% με περισσότερες ημέρες νέφωσης τους μήνες Δεκέμβριο, Ιανουάριο και λιγότερες ημέρες νέφωσης τους μήνες Ιούνιο έως Σεπτέμβριο (Επιχειρησιακό Σχέδιο Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020 & Παράρτημα IV).

iii) Χλωρίδα – Βοσκότοποι

Στη Νάξο βρίσκονται δύο περιοχές ενταγμένες στο δίκτυο Φύση (Natura) 2000, δηλαδή τόποι ευρωπαϊκού ενδιαφέροντος: (1) η περιοχή της κεντρικής ορεινής Νάξου και η νότια παραλιακή ζώνη του νησιού (Ζευσ ή

Ζας και Βίγλα έως Μαυροβούνι) και (2) η Αλυκή της Νάξου. Επίσης στο νησί βρίσκονται δύο σημαντικοί ορεινοί βιότοποι καταγεγραμμένοι στη λίστα Corine: ο βιότοπος του Ζα, με βοτανικό και ορνιθολογικό ενδιαφέρον και ο βιότοπος της Κορώνου με ορνιθολογικό κυρίως ενδιαφέρον (Παράρτημα IV).

Τα βουνά του Ζα και της Κορώνου στην ορεινή περιοχή, είναι αραιά δασωμένα με εκτεταμένους θαμνότοπους – βοσκότοπους αλλά και εξαίρετης ομορφιάς περιοχές με ελαιοκαλλιέργειες και αμπελοκαλλιέργειες. Μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζει η χλωρίδα της ορεινής περιοχής του νησιού που αποτελεί και την περιοχή με τα περισσότερα αιγοπρόβατα ελευθέρως βοσκής. Οι βραχώδεις πλευρές των βουνών καλύπτονται με χαμηλά φρύγανα και μέση ή υψηλή μακία βλάστηση. Τα επικρατούντα φρυγανικά φυτά είναι: *Thymus capitatus* (θυμάρι), *Genista acanthoclada* (αφάνα ή αχινοπόδι), *Cistus* sp. (κίστος ή λαδανιά) και *Sarcopoterium spinosum* (αστοιβή ή αστιβίδα), ενώ οι θάμνοι από *Calycotome vilosa* (ασπάλαθοι), *Pistacia lentiscus* (σχοίνοι), *Quercus coccifera* (πυρναρία, πρίνοι) και τα δέντρα του *Juniperus phoenicea* (γιουνίπερος ή φοινικική ή φίδα) επικρατούν στη μακία βλάστηση. Συστάδες αποτελούμενες από δενδρώδη πυρναρία, μερικά υψηλότερα των 9 μ., βρίσκονται διασκορπισμένα στις πλαγιές των βουνών. Υπάρχουν επίσης μεγάλου μεγέθους φυλλοβόλες δρυς, που βρίσκονται απομονωμένες ή σε μικρές διάσπαρτες συστάδες, όπως και σε κάποιες χαράδρες και ρεματιές. Πλατάνια του είδους *Platanus orientalis* βρίσκονται επίσης σε ορισμένες ρεματιές. Αξιόλογα είδη ποωδών φυτών που συναντώνται επίσης στις περιοχές αυτές είναι: *Allium luteolum* (άλλιο το κιτρινωπό), *Alyssum foliosum* (άλυσο το φυλλώδες), *Bolanthus graecus* (βόλανθος), *Bupleurum aira* (βούπλευρο ή αίρα), *Campanula calaminthifolia* (καμπανούλα), *Centaurea oliverana* (Κενταύριο), *Cerastium runemarkii* (σεράστιο του Ρούνεμαρκ), *Corydalis integra*, *Erysimum hayekii* (ερύσιμο), *Erysimum naxense*, *Galanthus ikariae* (γάλανθος Ικαρίας), *Galium conforme* (γάλλιο ή κολλιτσιίδα), *Scutellaria virgaurea* (σκουτελλάρια), *Symphytum davisii* (σύμφυτο), *Verbascum adeliae* (βερμπάσκο) (Μπαζός). Φυτικά είδη που προστατεύονται από την Ελληνική Νομοθεσία (Προεδρικό διάταγμα

67/81) και συμπεριλαμβάνονται στον Κατάλογο Απειλούμενων Ειδών της IUCN (1993) είναι τα: *Corydalis integra* (σπάνιο), *Scutellaria naxensis* (= *Scutellaria albida* ssp. *Velenovski*), *Anchusa sartorii* (σπάνιο), *Tordylium hirtocarpum*, *Hymenonema graecum*. Το φυτό *Allium sphaerocephalon* var. *aegeum* είναι μία ενδημική ποικιλία ενός πολυμορφικού είδους. Το είδος *Lammium garganiscum* ssp. *strictum* είναι ενδημικό των Βαλκανίων. Το είδος *Tordylium aegeum* είναι ενδημικό των Κυκλάδων, των νησιών του ανατολικού Αιγαίου, της Ρόδου, της Νότια και Δυτικής Μ. Ασίας (Δίκτυο Αειφόρων Νήσων Αιγαίου).

Η ορεινή και ημιορεινή Νάξος με το γεωλογικό της ανάγλυφο, το μοναδικό κλίμα και τη θάλασσα που την περιβάλλει βόρεια, ανατολικά και νότια του νησιού, διαμορφώνει ένα ιδιαίτερο τοπίο από πλευράς χλωρίδας.

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΟΡΕΙΝΗΣ ΝΑΞΟΥ ΣΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΡΣΕΝΙΚΟΥ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ

Η Νάξος θεωρείται μία από τις πλέον παλιές πόλεις της Ελλάδας με κτηνοτροφική παράδοση και παραγωγή τυροκομικών προϊόντων από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

Τα γεωγραφικά, γεωμορφολογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά της ορεινής και ημιορεινής Νάξου ήταν ιδιαίτερα ευνοϊκά για την ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας. Το ορεινό έδαφος της περιοχής που δυσκολεύει την ανάπτυξη άλλων ειδών κτηνοτροφίας, όπως αγελαδοτροφία, και οι κλιματικές συνθήκες που επιτρέπουν μακρές περιόδους βόσκησης έχουν καταστήσει την εκτροφή αιγοπροβάτων ένα εξαιρετικά σημαντικό τομέα της κτηνοτροφίας στην Νάξο.

Η οριοθετημένη περιοχή έχει μια μακρόχρονη παράδοση στην παραγωγή του προϊόντος «Αρσενικό Νάξου» που συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Αποτελούσε αναπόσπαστο κομμάτι της διατροφής και της παράδοσης των κατοίκων της περιοχής, εφόσον για αρκετές γενιές μαζί με το ελαιόλαδο έπαιζε βασικό ρόλο στη διατροφή τους, επειδή είναι πολύ θρεπτικό και χορταστικό. Οι βοσκοί -τυροκόμοι επιμένουν και σήμερα παρά τις δυσκολίες να χρησιμοποιούν παραδοσιακές πρακτικές τυροκομίας.

Ο πιο έμπειρος βοσκός, που είναι και ο γηραιότερος σε ηλικία, μεταφέρει τα μυστικά της μεταποιητικής διαδικασίας στα νεότερα μέλη της οικογένειας. Στην μοναδική εμπειρία του οφείλεται η ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος.

Οι κτηνοτρόφοι – τυροκόμοι της περιοχής χρησιμοποιούν μη παστεριωμένο γάλα για την παραγωγή του προϊόντος. Παλαιότερα για τη πήξη του γάλακτος χρησιμοποιούσαν μόνο φυσική πυτιά, από τα ήνυστρα αρνιών και κατσικιών που δεν είχαν απογαλακτιστεί ακόμη και που παρασκεύαζαν μόνοι τους με εμπειρικό τρόπο. Σήμερα αυτή την ιδιαίτερη τεχνική παρασκευής και χρησιμοποίησης της φυσικής πυτιάς στη παραγωγή του «Αρσενικού Νάξου» συνεχίζουν αρκετοί τυροκόμοι της περιοχής. Το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την πήξη του γάλακτος εξαρτάται τόσο από τη θερμοκρασία του γάλακτος και την ποιότητα της πυτιάς όσο και από την εμπειρία και γνώση του τυροκόμου. Συγκεκριμένα ο παραγωγός του προϊόντος τοποθετεί το χέρι του στην επιφάνεια του φρεσκοπηγμένου γάλακτος και όταν το τελευταίο έχει την υφή γιαουρτιού τότε αρχίζει να διαιρεί το τυρόπηγμα με κατάλληλο εργαλείο για να διαλυθεί σε τέτοιο βαθμό έτσι ώστε να αποκτήσει γαλακτώδη υφή. Το αμέσως επόμενο στάδιο αποτελεί μια μοναδική παραγωγική διαδικασία, αφού ο τυροκόμος αναδεύει το διαλυμένο πλέον τυρόπηγμα με πολύ αργό ρυθμό και με κυκλική κίνηση έτσι ώστε να σχηματιστεί μία σχετική μαλακή μάζα, η μανούρα και να μεταφερθεί σε καλούπι.

Ο τυροκόμος ξέρει πόση ώρα να αφήσει το γάλα να πήξει, πόση ώρα πρέπει να το ανακατεύει με τον ταραχτή για να θραυστεί και τη κατάλληλη στιγμή που η «μανούρα» θα πρέπει να μεταφερθεί στο καλούπι, ώστε να μην πήξει πολύ και να μη ξεραίνεται το τυρί.

Η ζύμωση του τυροπήγματος με τα χέρια μέσα στο καλούπι είναι ένας απλός αλλά ιδιαίτερος τρόπος παρασκευής του προϊόντος που χρησιμοποιήθηκε και διατηρήθηκε με το πέρασμα των χρόνων. Ακόμη, η πίεση του τυροπήγματος με τα χέρια για την επανένωση των μικρών κομματιών σε μία ενιαία μάζα και την απομάκρυνση του τυρογάλακτος έχει σαν αποτέλεσμα την διαμόρφωση του τελικού σχήματος του προϊόντος, που παίρνει το σχήμα του καλουπιού.

Μία ακόμη ιδιαιτερότητα της παραγωγής του «Αρσενικού Νάξου» είναι η επάλειψη του με λάδι για τη συντήρησή του για περισσότερο χρονικό διάστημα και για να διατηρείται μαλακό, αλλά αποδείχθηκε ότι ενεργεί και ευεργετικά στη γεύση του.

Η ονομασία αρσενικό δόθηκε από τους ίδιους τους βοσκούς της ορεινής Νάξου και διατηρήθηκε το όνομά του μέχρι σήμερα (Ζευγώλης 1953, Ζυγούρης 1956, Ήμελλος 1995, Γιαννούλης 2009, Βερώνης 2009, Ήμελλου 2014) (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

Υπάρχουν μέχρι και σήμερα και χρησιμοποιούνται από μερικούς τυροκόμους της οριοθετημένης περιοχής ειδικά παραδοσιακά εργαλεία που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή του «Αρσενικού Νάξου». Στο παράρτημα III φαίνεται ο «ταραχτής», ξύλο από κατσάγριλα – αγριελιά, με μικρή φούντα από κλαδάκια στο κάτω μέρος. Με το εργαλείο αυτό ανακατεύονταν το φρεσκοπηγμένο γάλα. Τα «τσιμισκιά», παραδοσιακά καλούπια που είναι καλαθάκια καμωμένα από βούρλα, όπου μέσα σε αυτά ζυμώνεται χειρωνακτικά το τυρί. Το «τυρόσκαμνο», ξύλινο τραπέζι πάνω στο οποίο γίνεται η επεξεργασία της ζύμωσης, όπου φαίνεται καθαρά η περίμετρος του και η έξοδο του υγρού (τσίρος) που μαζεύεται από τη ζύμωση.

Η σημαντικότητα της παρουσίας της κτηνοτροφίας και της παραγωγής του τυριού «Αρσενικό Νάξου» στη ζωή των κατοίκων της περιοχής είναι εμφανής και μέσα από την τέχνη, αφού ακόμη και τα παραδοσιακά όργανα που συναντάμε κυρίως στην ορεινή Νάξο όπως η «τσαμπούνα» είναι φτιαγμένα από ασκί μικρού κατσικιού και το «ντουμπάκι» είναι κυκλικό όργανο από τεντωμένη προβιά ζώου (Παράρτημα III).

(β) λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου που οφείλονται, ουσιαστικά ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος “Αρσενικό Νάξου” που οφείλονται στο γεωγραφικό περιβάλλον είναι:

- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (έντονη, πικάντικη, ευχάριστη, αλμυρόγλυκη γεύση και το πλούσιο άρωμα) οφείλονται στη

χρησιμοποίηση των ενδημικών φυτικών ειδών της χλωρίδας για τη διατροφή των ζώων, στη τεχνολογία παραγωγής του προϊόντος και στην τεχνογνωσία των τυροκόμων της περιοχής.

Η χλωρίδα της περιοχής αποτελείται από φρυγανικά φυτά, μέση και υψηλή μακία βλάστηση. Ένα από τα πιο διακριτικά γνωρίσματα αυτών των οικοσυστημάτων είναι η αφθονία τους σε αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά που είναι πλούσια σε αιθέρια έλαια (Κουκ Κ.), τα οποία δίνουν στο γάλα και κατά συνέπεια στο “Αρσενικό Νάξου” άρωμα και γεύση. Η μέθοδος παραγωγής, με τη χρήση μη παστεριωμένου, γάλακτος, διατηρεί τα χαρακτηριστικά του γάλακτος που παράγεται στη περιοχή και την παρουσία αυτόχθονων γαλακτικών βακτηρίων και συμβάλλει στις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος. Στο τρόπο παραγωγής του αποδίδεται η βουτυρένια υφή του, αφού είναι το πρώτο τυρί που τυροκομείται από το φρέσκο πλήρες γάλα και συνεπώς περιέχει περισσότερα λιπαρά.

Η παράδοση της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής στην κτηνοτροφία – τυροκομία και η διατήρηση της παραγωγής του προϊόντος με την παραδοσιακή μέθοδο, που μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά και αποτελεί τοπική γνώση των παραγωγών της, αποτελεί μία ακόμη μοναδικότητα της παραγωγικής διαδικασίας που συμβάλλει στα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

- Τα φυσικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (κυλινδρικό σχήμα, λεπτή και σκληρή επιδερμίδα) οφείλονται κυρίως στη τεχνογνωσία του τυροκόμου της περιοχής. Η πίεση της τυρομάζας μέσα στα καλούπια με τα χέρια δίνει το τελικό σχήμα του τυριού. Στην ωρίμανση του τυριού για μεγάλο χρονικό διάστημα πάνω σε ξύλινες τάβλες ή ράφια και στην επάλειψη με αλάτι και λάδι οφείλονται η σκληρότητα και το πάχος της επιδερμίδας.

Οι φυσικοί παράγοντες και η παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής συμβάλλουν ώστε το «Αρσενικό Νάξου» να διαφοροποιείται από τα λοιπά τυριά ίδιου τύπου, τόσο στα φυσικοχημικά όσο και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, όπως φαίνεται στον παρακάτω Πίνακα Ι.

Πίνακας Ι: Συγκριτικά αποτελέσματα μεταξύ Ελληνικών τυριών ίδιου τύπου και του Αρσενικού Νάξου»

| ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ | ΤΥΡΙ ΙΔΙΟΥ ΤΥΠΟΥ (Μ.Ο.)* | ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ |
|--------------------------|---|--|
| Υγρασία (% κ.β.) | 36 | 38 |
| Αλάτι (% κ.β.) | 3,1 | 3,5 |
| Λίπος επί ξηρού (% κ.β.) | 40 | 43 |
| Πρωτεΐνες (% κ.β.) | 26 | 27 |
| Χρώμα | υπόλευκο έως υποκίτρινο | υπόλευκο έως υποκίτρινο |
| Υφή | σκληρή με μικρές οπές στη μάζα του | συμπαγή, απαλή, βουτυρένια |
| Γεύση - Άρωμα | αλμυρή και πικάντικη γεύση- πλούσιο άρωμα | αλμυρόγλυκη, πικάντικη, εντονότερη με τη πάροδο του χρόνου, γεύση-πλούσιο και ευχάριστο άρωμα |

* Μέσος Όρος τιμών από επτά τυριά

(Πηγή: hellas.teipeir.gr/thesis/trofima, Παράρτημα Ι)

Το «Αρσενικό Νάξου» έχει περιεκτικότητα σε υγρασία 38% και κατατάσσεται, όπως και τα άλλα τυριά ίδιου τύπου, στην κατηγορία σκληρών τυριών πρώτης ποιότητας. Ένα από τα χαρακτηριστικά που διαφοροποιεί σημαντικά το τυρί «Αρσενικό Νάξου» από τα άλλα τυριά ίδιου τύπου είναι η μεγαλύτερη λιποπεριεκτικότητα του επί ξηρού (43%) έναντι των υπολοίπων (40%) (χημικές αναλύσεις παραρτήματος Ι). Η μεγαλύτερη λιποπεριεκτικότητα του τυριού «Αρσενικό Νάξου» οφείλεται στο γεγονός ότι είναι το πρώτο τυρί που τυροκομείται από το φρέσκο πλήρης αιγοπρόβειο γάλα και παίρνει όλο το βούτυρο. Το λίπος του αιγοπρόβειου γάλακτος αποτελεί πηγή συστατικών που συμβάλλουν σημαντικά στη διαμόρφωση του αρώματος και της γεύσης του ώριμου τυριού, δίνοντάς του πιο πλούσιο άρωμα και πιο δριμεία – πιπεράτη γεύση.

Το «Αρσενικό Νάξου» είναι πλουσιότερο σε πρωτεΐνες από τα τυριά ίδιου τύπου του ανωτέρω πίνακα (χημικές αναλύσεις Παραρτήματος Ι).

Ένα ακόμη ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος είναι το ίδιο του το όνομα, το οποίο συνδέεται με την ορεινή περιοχή της Νάξου, στην οποία χρησιμοποιούνταν ο συγκεκριμένος όρος «Αρσενικό» (Ζευγώλης 1953,

Ζυγούρης 1956, Ήμελλος 1995, Γιαννούλης 2009, Βερώνης 2009, Ήμελλου 2014) (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V). Στο Βικιλεξικό, ένα από τα συνώνυμα της λέξης «Αρσενικό» είναι ονομασία τυριού της Νάξου, δηλαδή είναι ένα είδος τυριού τύπου κεφαλοτύρι στη ναξιακή διάλεκτο. Η λέξη «Αρσενικό» δόθηκε από τους ίδιους τους βοσκούς – τυροκόμους της περιοχής για να δηλώσουν ότι: α) είναι το πρώτο τυρί που τυροκομείται από το φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα και παίρνει όλο το βούτυρο και άρα θεωρείται το πιο «δυνατό», β) είναι **ανθεκτικό** στο χρόνο γιατί δεν υφίσταται αλλοιώσεις και γ) είναι **σκληρό** τυρί.

(γ) περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο στοιχείο α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου

Τα κυριότερα στοιχεία του δεσμού μεταξύ της ποιότητας και των χαρακτηριστικών του «Αρσενικού Νάξου» και της γεωγραφικής περιοχής συνοψίζονται ως ακολούθως:

- Στο γεωλογικό ανάγλυφο της περιοχής αναφοράς φύονται ενδημικά φυτά (Μπαζός Ι.) που χρησιμοποιούνται στη διατροφή των αιγοπροβάτων από τα οποία παράγεται το προϊόν με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στην παράγραφο 6(β). Επιπλέον, σε αυτό το ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που δυσκολεύει την ανάπτυξη άλλων ειδών κτηνοτροφίας, έχουν προσαρμοστεί άριστα τα αιγοπρόβατα παραγωγής του προϊόντος της περιοχής.
- Το κλίμα της περιοχής ευνοεί στην ανάπτυξη της τοπικής χλωρίδας που περιλαμβάνει ένα μεγάλο αριθμό αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών, που αποτελούν τη κύρια τροφή των αιγοπροβάτων, όπως: *Thymus capitatus* και *Scutellaria virgaurea* της Οικογένειας Labiatae, *Bupleurum aira* της Οικογένειας Umbelliferae, *Centaurea oliverana* της Οικογένειας Compositae κ.ά. και τα οποία καταναλώνονται παραδοσιακά από τα αιγοπρόβατα κατά τη βόσκηση, δίνοντας άρωμα, νοστιμιά και γεύση στο γάλα και συνεπώς στο παραγόμενο τυρί της περιοχής. Οι κλιματικές συνθήκες επιτρέπουν την παρατεταμένη βόσκηση των αιγοπροβάτων στα βοσκοτόπια της περιοχής και συνεπώς την καλύτερη αξιοποίηση της αυτοφυούς βλάστησης. Επιπλέον, οι συνθήκες

θερμοκρασίας και υγρασίας της περιοχής, όπου η θερμοκρασία δεν είναι κατώτερη από 10°C και η υγρασία κυμαίνεται από 70% - 90%, είναι ευνοϊκές για την φυσική ωρίμανση του προϊόντος στους χώρους αποθήκευσης και την παραγωγή του τυριού με τη χαρακτηριστική δομή και σύστασή του. Οι ομοιόμορφες συνθήκες, χωρίς σημαντικές μεταβολές, που παρατηρούνται στη περιοχή συμβάλλουν στη σταδιακή ωρίμανση του προϊόντος και συνεπώς στις ποιοτικές και ποσοτικές μεταβολές που συμβαίνουν στο τυρί κατά την ωρίμανση του, διαμορφώνοντας την χαρακτηριστική δομή του.

- Η ελεύθερη βόσκηση των αιγοπροβάτων, η οποία παραδοσιακά εφαρμόζεται από τους κτηνοτρόφους – τυροκόμους της περιοχής, έχει ως αποτέλεσμα την εκμετάλλευση της τοπικής χλωρίδας. Ένας μεγάλος αριθμός φυτών που επικρατούν στα βοσκοτόπια των ορεινών και ημιορεινών περιοχών της Νάξου, είναι αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά. Ερευνητικές εργασίες έχουν δείξει ότι τα αιθέρια έλαια των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών που χρησιμοποιούνται στη διατροφή των αιγοπροβάτων επιδρούν στην ποιότητα του παραγόμενου γάλακτος (Giannenas 2011, Malecky 2009, Simitzis 2008). Τα φυτά αυτά περιέχουν υψηλές συγκεντρώσεις τερπενίων (Mariaca 1997), που συμβάλλουν στην έντονη, πικάντικη γεύση και το πλούσιο άρωμα του τυριού, χαρακτηριστικά που αποδίδονται στην κατανάλωση των τερπενίων μέσω της βόσκησης (Martin 2005). Έχει αποδειχθεί ότι η συγκέντρωση τερπενίων στο γάλα που προέρχεται από ζώα που διατρέφονταν σε φυσικούς βοσκοτόπους ήταν δέκα φορές μεγαλύτερη από ότι το γάλα που προέρχονταν από ζώα που διατρέφονταν με συγκομισμένες αποξηραμένες ζωοτροφές (Cornu 2002).

- Η τεχνολογία παρασκευής του «Αρσενικού Νάξου», η οποία μεταφέρεται από γενιά σε γενιά, συνδέεται με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που περιγράφονται στο σημείο 6(β) ως εξής:

- 1) Η παραδοσιακή παρασκευή του «Αρσενικού Νάξου» περιλαμβάνει τη χρησιμοποίηση μη παστεριωμένου γάλακτος, με την παρουσία φυσικών και αυτόχθονων βακτηρίων. Έχει αποδειχθεί ότι τα τυριά που παράγονται από νωπό γάλα ωριμάζουν γρηγορότερα, αναπτύσσουν πιο πλούσιο άρωμα και είναι σαφώς πιο εύγευστα σε σχέση με τα τυριά από

παστεριωμένο γάλα (Γούλας 2011). Είναι γνωστό ότι με τη θερμική επεξεργασία καταστρέφεται το μεγαλύτερο μέρος της μικροχλωρίδας του νωπού γάλακτος με αποτέλεσμα την απώλεια της τυπικής και έντονης γεύσης του τυριού. Το νωπό γάλα διαθέτει γαλακτικά βακτήρια με έντονη πρωτεολυτική δραστηριότητα που συνεισφέρουν στη διαμόρφωση της τυπικής γεύσης και του αρώματος του τυριού. Έρευνες σε ελληνικά τυριά από νωπό γάλα έδειξαν ότι τα γαλακτικά βακτήρια συμβάλλουν στην ωρίμανση των τυριών γιατί μπορούν να δρουν στα συστατικά του γάλακτος, διαθέτουν προβιοτικές ιδιότητες και είναι πιθανόν έτσι τα τυριά από νωπό γάλα να έχουν ευεργετική επίδραση στην υγεία του ανθρώπου. Επιπλέον, η ικανότητά τους να ασκούν αντιβακτηριακές δράσεις σε παθογόνα μικρόβια όπως είναι η λιστέρια, υποδηλώνει την πιθανότητα τα τυριά από νωπό γάλα να αυτοεξυγιαίνονται. Καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση των γευστικών χαρακτηριστικών του τυριού παίζουν τα γαλακτικά βακτήρια που μολύνουν το γάλα από το περιβάλλον του στάβλου και του τυροκομείου. Τα στελέχη αυτά είναι ποσοτικά και ποιοτικά πλουσιότερα στα τυριά από νωπό γάλα (Σαμούρης Γ). Κατά την διάρκεια της ωρίμανσης του τυριού τα στελέχη της αυτόχθονης μικροχλωρίδας με την αυξημένη πρωτεολυτική και λιπολυτική τους δράση διαμορφώνουν το χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση του προϊόντος (Williams 1997). Στο “Αρσενικό Νάξου” έχει παρατηρηθεί θετική συσχέτιση μεταξύ των ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών με την ηλικία του τυριού. Αυτό επιβεβαιώνεται από μελέτη που δείχνει ότι η πρωτεόλυση και λιπόλυση του γάλακτος είναι πιο αυξημένη στα τυριά μεγαλύτερης ηλικίας (Γούλας 2011).

2) Η μοναδική εμπειρία των τυροκόμων της περιοχής αποτελεί αποφασιστικό παράγοντα για την μετέπειτα ποιότητα του προϊόντος. Η γνώση τους κατά τα διάφορα κρίσιμα στάδια παραγωγής του τυριού, όπως ο χρόνος της πήξης του γάλακτος που διαπιστώνεται με εμπειρικά κριτήρια, η διαίρεση του τυροπήγματος στον επιθυμητό βαθμό, ο τρόπος διαχωρισμού του τυριού από το τυρόγαλο, η πίεση του τυριού χειρωνακτικά μέσα στα καλούπια συμβάλλει στη παραγωγή των

γευστικών και αρωματικών χαρακτηριστικών του προϊόντος και στη διαμόρφωση του σχήματος του.

3) Η ωρίμανση του προϊόντος γίνεται σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους, στις φυσικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας της περιοχής. Κατά την διάρκεια ωρίμανσης οι έμπειροι κτηνοτρόφοι/τυροκόμοι της περιοχής αναστρέφουν το τυρί σε τακτά χρονικά διαστήματα και το αλείφουν με λάδι για να διατηρείται μαλακό και να συντηρείται μέχρι την κατανάλωσή του.

Ιστορικά στοιχεία

Το “Αρσενικό Νάξου” είναι ένα τυρί που συνδέεται άμεσα με τη περιοχή παραγωγής του, η οποία θεωρείται μια από τις πλέον παλιές περιοχές της Ελλάδας με κτηνοτροφική παράδοση και παραγωγή τυροκομικών προϊόντων εδώ και χιλιάδες χρόνια. Η ιστορικότητα του προϊόντος επιβεβαιώνεται από:

1. Την πρώτη συστηματική απογραφή γεωργίας και κτηνοτροφίας που έγινε στην Ελλάδα το 1911, η οποία αναφέρει ότι «όλα τα ορεινά χωριά της Νάξου διαθέτουν σημαντικούς αριθμούς αιγοπροβάτων τον 19^ο αιώνα» (Σιδέρης 2015). Η παρουσία του μεγάλου αριθμού αιγοπροβάτων από τότε έως σήμερα επιβεβαιώνει το δεσμό της περιοχής με την αιγοπροβατοτροφία και με την επακόλουθη τυροκομική παραγωγή.

2. Γραπτή αναφορά, στο βιβλίο του Γ. Γιαννούλη με θέμα “ΑΠΕΡΑΘΟΥ [1900-1950] - Η ποιητική γλώσσα ως αγωγή πολιτισμού”, όπου μεταξύ άλλων γίνεται αναλυτική περιγραφή του παραδοσιακού τρόπου παραγωγής του “Αρσενικού” σε τυροκομείο του χωριού Απείρανθος στην ορεινή Νάξο. Τα στοιχεία που παρουσιάζονται μαρτυρούν την παραγωγή του προϊόντος σε ένα τουλάχιστον ορεινό χωριό της Νάξου ήδη από το 1900 (Γιαννούλης 2009) (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

3. Γραπτή αναφορά για το παραδοσιακό ναξιώτικο τυρί “αρσενικό” που παρασκευάζεται με το παραδοσιακό τρόπο εδώ και χιλιάδες χρόνια στο βιβλίο του Γ. Βερώνη με θέμα “ΒΟΣΚΟΙ ΚΑΙ ΒΟΣΚΟΣΥΝΗ ΣΤΗΝ ΟΡΕΙΝΗ ΝΑΞΟ – Ήθη, έθιμα, θεσμοί, γλώσσα, συνήθειες και παραδόσεις της

ναξιακής ποιμενικής ζωής” που εκδόθηκε το 2009 (Βερώνης 2009) (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

4. Ο ιστορικός-λαογράφος Ζευγώλης Γεώργιος στο κεφάλαιο “ΠΟΙΜΕΝΙΚΑ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΝΑΞΟΥ” του περιοδικού Λαογραφία, το έτος 1953, μελετώντας το ποιμενικό βίο της περιοχής από άποψη γλωσσική, ιστορική και κοινωνική, γράφει για το αρσενικό τυρί που παρασκευαζόταν στην ορεινή Νάξο και συγκεκριμένα στην περιοχή των χωριών Απείρανθος, Κόρωνος και Φιλώτι, όπου βρίσκονταν οι περισσότερες και μεγαλύτερες μάντρες του νησιού (Ζευγώλης 1953) (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

5. Στο βιβλίο “ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ” του ιδρυτή της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων Ν. Ζυγούρη, που εκδόθηκε το έτος 1956, παρουσιάζεται λεπτομερής περιγραφή της κατασκευής φημισμένων τυριών από όλη την Ελλάδα, μεταξύ των οποίων και το λεγόμενο “αρσενικό” τυρί (Ζυγούρης 1956) (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

6. Ο Στεφ. . Ήμελλος καθηγητής του Πανεπιστημίου Αθηνών, στην Εταιρεία Κυκλαδικών Μελετών και στις εκδόσεις Επετηρίς, Τόμος ΙΒ΄ (1995), αναφέρει για την μεταφορική χρήση του “αρσενικός” στο Ιστορικό Λεξικό της Ακαδημίας, όπου μεταξύ των χρήσεων, το λήμμα αυτό συνδέεται με την ιδιότητα να είναι σκληρό αναφέροντας το παράδειγμα του αρσενικού τυριού στη Νάξο. Οι διάφορες χρήσεις της λέξης αρσενικό επιβεβαιώνονται από μαρτυρίες βοσκών μεγάλης ηλικίας και μόνιμων κατοίκων των ορεινών χωριών της Νάξου (Φιλώτι, Απείρανθος) (Ήμελλος 1995)(ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

7. Στο επιστημονικό περιοδικό “Ναξιακά Γράμματα” το έτος 2014, παρουσιάζεται ένα εκτενές άρθρο της φιλόλογου Ήμελλου -Γιακρά Αικ. με θέμα “ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΚΑΙ ΘΗΛΥΚΟ ΤΥΡΙ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΝΑΞΟΥ”, όπου αναφέρεται η κτηνοτροφική παράδοση της περιοχής στα παραπάνω τυροκομικά προϊόντα δίνοντας και γλωσσική ερμηνεία χρήσης αυτών των ονομάτων (Ήμελλου 2014) (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V).

8. Αναπόσπαστα δομικά στοιχεία του αγροτικού κυκλαδικού τοπίου, άμεσα συνδεδεμένα με την αγροτική παραγωγή, αλλά συγχρόνως μνημεία πολιτιστικής κληρονομιάς, αποτελούν μεταξύ άλλων και οι μητάτοι. Πρόκειται για μικρά τετράγωνα συνήθως κτίσματα, από ξερολιθιά, χαμηλού ύψους μέχρι 2 μέτρα. Η οικοδόμησή του ανάγεται από τη βυζαντινή περίοδο για να καλύψει κυρίως τις ανάγκες κτηνοτρόφων και γεωργών σε απομακρυσμένα σημεία από τα χωριά τους. Χρησιμοποιούνται ως μικρές στάνες για άρμεγμα αιγοπροβάτων και "τυροκομείο". Χαρακτηριστικό έθιμο της περιοχής είναι να φιλεύεται όποιος επισκέπτης βρεθεί σε μητάτο με τυροκομικά προϊόντα αν τύχει την ώρα που κτηνοτρόφοι τυροκομούν. Ιστορική έμεινε η επίσκεψη του Βασιλέως Όθωνα σε μητάτο της Απειράνθου της Νάξου που περιγράφεται σε νησιώτικο δημοτικό τραγούδι (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ).

Αναφορές για το παραδοσιακό τυρί «Αρσενικό Νάξου» έχουν πραγματοποιηθεί στον τύπο, στο διαδίκτυο (ιστοσελίδες, blogs), ειδικές αναφορές σε μαγειρικές δημοσιεύσεις και στην τηλεόραση.

Συγκεκριμένα:

- Στο διαδίκτυο γίνεται εκτενής αναφορά για το Αρσενικό Νάξου ως ένα από τα πιο γνωστά τυριά του νησιού, μοναδικής, αψιάς γεύσης, πηγή έμπνευσης για πολλούς (Γευστικές περιπλανήσεις στη Νάξο 2013, Φέγγου Λ).
- Η καθημερινή εκπομπή «Μένουμε Ελλάδα» στις 20 -03-2015 παρουσίασε το φημισμένο «Αρσενικό Νάξου» και τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής του (Μένουμε Ελλάδα 2015).
- Στο διαγωνισμό «Χρυσοί Σκούφοι 2012» μεταξύ των 15 εμβληματικών ελληνικών προϊόντων, τα προϊόντα της Νάξου ήρθαν στην πρώτη θέση και χαρακτηρίστηκαν ως υπέροχα. Τα τυροκομικά της προϊόντα ξεχώρισαν ιδιαίτερα και χαρακτηρίστηκαν κορυφαία από τον σεφ κ. Σωτήρη Ευαγγέλου, ο οποίος προέκρινε το Αρσενικό Νάξου τετραετούς παλαίωσης σε μούργα λαδιού ως το κορυφαίο. Επίσης κατέχει την πρώτη θέση στα καλύτερα εστιατόρια της Ελλάδας, όπως τα εστιατόρια των ξενοδοχείων της Μεγάλης Βρετανίας και του Milos Hilton (Αντωνόπουλος 2012).

- Κάθε χρόνο, τα τελευταία εξήντα χρόνια περίπου πραγματοποιούνται εμποροπανηγύρεις σε γνωστή περιοχή της Αθήνας, Ψυρρή, όπου πωλούνται παραδοσιακά προϊόντα της Νάξου μεταξύ των οποίων το “Αρσενικό Νάξου” (Κουλύρα 2014).
- Η ονομασία “Αρσενικό Νάξου” έχει πλέον παγιωθεί ως ένα προϊόν που παράγεται στην οριοθετημένη περιοχή από: 1) τις ιστορικές αναφορές που αποδεικνύουν ότι οι βοσκοί -τυροκόμοι της περιοχής έδωσαν την ονομασία “Αρσενικό Νάξου” για να δηλώσουν τις ιδιότητες που χαρακτηρίζει το τυρί αυτό (δυνατό, ανθεκτικό, σκληρό), 2) από δημοσιεύσεις σε εφημερίδες, περιοδικά και στο διαδίκτυο και 3) από τιμολόγια πώλησης του προϊόντος με την ονομασία αυτή σε εμπορικά καταστήματα, ενώ καταγράφονται πολλές προσπάθειες απομίμησης του προϊόντος από τυροκόμους εκτός της οριοθετημένης περιοχής.

7) Όνομα και διεύθυνση των αρχών ή φορέων που ελέγχουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους

Τα στοιχεία των αρχών ή φορέων ελέγχου είναι:

α) Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ», ΕΛ.Γ.Ο. -ΔΗΜΗΤΡΑ.

Δ/νση: Κουρτίδου 56 -58 & Νιρβάνα, Αθήνα 11145

Τηλ.: 210 8392000

Fax: 210 8231438

email: info@elgo.gr

β) Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας Κυκλάδων

Δ/νση: Π. Βαρδάκα & Σ. Καράγιωργα,

Τ.Κ.: 84100 – Σύρος

Τηλ.: 2281 0 98823

Fax: 2281 0 98809

8) Ειδικοί κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν το προϊόν «Αρσενικό Νάξου», αναγράφονται υποχρεωτικά, με ευκρινώς εκτυπωμένα ευανάγνωστα γράμματα, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- Το όνομα του προϊόντος «ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ» ή/και ARSENIKO NAXOU
- Τις λέξεις «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) ή/και τον αντίστοιχο όρο σε άλλη/ες γλώσσες σε περίπτωση που χρησιμοποιείται η γραφή στο λατινικό αλφάβητο, μετά τη σχετική καταχώρησή του προϊόντος στον Κοινοτικό Κατάλογο
- Για την παραγωγή χρησιμοποιείται νωπό γάλα, στη συσκευασία πρέπει να υπάρχει η προβλεπόμενη ειδική σήμανση από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία (Παράρτημα II, Τμήμα ΙΧ, Κεφάλαιο IV του Κανονισμού 853/2004)
- Το ή τα είδη γάλακτος από τα οποία παρασκευάστηκε το προϊόν
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή
- Η ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος

9) Απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις

Πρέπει να τηρείται η Ελληνική και Ενωσιακή Νομοθεσία που αφορά τα προϊόντα γάλακτος – τυροκομικά προϊόντα, όπως αυτή εκάστοτε ισχύει.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική:

«Αρσενικό» ένα είδος τυριού στη ναξιακή διάλεκτο, διαθέσιμο στην ιστοσελίδα: <https://el.wiktionary.org/wiki/αρσενικό>

Αντωνόπουλος . Χρυσοί Σκούφοι 2012 - Τα 15 εμβληματικά ελληνικά προϊόντα, 17/04/2012, διαθέσιμο στην ιστοσελίδα: http://www.athinorama.gr/restaurants/article/xrusoi_skoufoi_2012_ta_15_embliatika_ellinika_proionta_tis_fetinis_diorganosis-11900.html

Βερώνης Γ. ΒΟΣΚΟΙ ΚΑΙ ΒΟΣΚΟΣΥΝΗ ΣΤΗΝ ΟΡΕΙΝΗ ΝΑΞΟ – Ήθη, έθιμα, θεσμοί, γλώσσα, συνήθειες και παραδόσεις της ναξιακής ποιμενικής ζωής, ΑΘΗΝΑ – 2009.

Γευστικές Περιπλανήσεις στη Νάξο, 01/07/2013, διαθέσιμο στην ιστοσελίδα: blog.travelplanet24.com/2013/07/geustikes-periplaniseis-sti-nakso/

Γιαννούλης Γ. ΑΠΕΡΑΘΟΥ [1900 -1950] - Η ποιητική γλώσσα ως αγωγή πολιτισμού, ΑΘΗΝΑ - 2009.

Γούλας Π. 2011. Παραγωγή φέτας και κεφαλοτυριού από γάλα αιγοπροβάτων χωρίς παστερίωση για έλεγχο της διατηρησιμότητας (χρόνος) της μικροβιολογικής και της υγειονομικής κατάστασης των τελικών προϊόντων. Εργαστήριο προϊόντων Ζωικής Παραγωγής -Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Λάρισα 2011.

Δίκτυο Αειφόρων Νήσων ΔΑΦΝΗ – ΝΑΞΟΣ 2006, διαθέσιμη μελέτη στην ιστοσελίδα: www.dafni.net.gr

Ζευγώλης Γ. ΠΟΙΜΕΝΙΚΑ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΝΑΞΟΥ, Λαογραφία – Τόμος ΙΕ', Αθήνα 1953.

Ζυγούρης Ν. ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ. ΙΩΑΝΝΙΝΑ 1956.

Ήμελλος Σ. ΑΡΣΕΝΙΚΟΣ ΚΑΙ ΘΗΛΥΚΟΣ (Μερικές παρατηρήσεις και σχόλια), ΕΠΕΤΗΡΙΣΤΑΙΡΕΙΑ ΚΥΚΛΑΔΙΚΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ (Τόμος ΙΒ'), Αθήνα 1995.

Ήμελλου-Γιακρά Α. ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΚΑΙ ΘΗΛΥΚΟ ΤΥΡΙ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΝΑΞΟΥ, ΝΑΞΙΑΚΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ, Αθήνα 2014.

Κουκ Κ. Ελληνικά αρωματικά φυτά: Χρήσεις και έρευνα, Ινστιτούτο Βάμβακος, Καπνού, Αρωματικών και λοιπών Βιομηχανικών και Ενεργειακών Φυτών, διαθέσιμο στην ιστοσελίδα: www.nagref.gr/journals/ethg/images/14/ethg14p21-24.pdf

Κουλύρα Α. Η εβδομάδα που το Ψυρρή γεμίζει κρέατα και τυριά ναξιώτικα, διαθέσιμο στην ιστοσελίδα: <http://popaganda.gr/evdomada-pou-psirri-gemizi-kreata-ke-tiria-naxiotika/>

Μητάτος. <https://el.wikipedia.org/wiki/Μητάτο>

Μπαζός Ι. Σπάνια, απειλούμενα και προστατευόμενα φυτικά τάχα των Κυκλάδων, Εργαστήριο Συστηματικής Βοτανικής, Τομέας Οικολογίας και Ταξινομικής, Τμήμα Βιολογίας, Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου – Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής. Επιχειρησιακό Σχέδιο Αγροτικής Ανάπτυξης 2014 – 2020, διαθέσιμη μελέτη στην ιστοσελίδα: <https://ecoanemos.files.wordpress.com/2010/01/naxos.pdf>

Πρότυπος Χωροταξικός Σχεδιασμός Δήμου Δρυμαλίας για την ανάδειξη και προστασία της φυσιογνωμίας του. Έργο Πανεπιστημίου Αιγαίου & Σ.Γ.Π. του Τμήματος Περιβάλλοντος, διαθέσιμη μελέτη στην ιστοσελίδα: [ftp://195.251.131.94/SXOOAP - A-Phase/A3/A3.1/A3.1_KEIMENA/A3.1.pdf](ftp://195.251.131.94/SXOOAP-A-Phase/A3/A3.1/A3.1_KEIMENA/A3.1.pdf)

Σαμούρης Γ. Παραδοσιακά ελληνικά τυριά ωρίμασης από νωπό γάλα, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης, διαθέσιμο στην ιστοσελίδα: [www.nagref.gr/journals/ethg/images/33/ethg33p12 -15.pdf](http://www.nagref.gr/journals/ethg/images/33/ethg33p12-15.pdf)

Σιδέρης Β. Χρήστος. Η δομή της αγροτικής παραγωγής στα Σμυριδοχώρια και στην Κωμιακή Νάξου στις αρχές του 20ου αιώνα (Η στατιστική απεικόνιση 1911), διαθέσιμο στην ιστοσελίδα: [http://orinosaxotis.blogspot.gr/2015/10/20 - 1911.html](http://orinosaxotis.blogspot.gr/2015/10/20-1911.html)

Τεχνικό Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Δήμου Νάξου & Μικρών Κυκλάδων 2013 - 2014, διαθέσιμη μελέτη στην ιστοσελίδα: www.e-naxos.eu/files/033/diavouleyseis/ep_naxou.doc

Το περίφημο αρσενικό τυρί της Νάξου στην εκπομπή «Μένουμε Ελλάδα», 20/3/2015, διαθέσιμο στην ιστοσελίδα: www.youtube.com/watch?v=4_e1SRsnQr4

Φέγγου Λ., Περιστεράκη Α. Αρσενικό τυρί Νάξου, διαθέσιμο στην ιστοσελίδα: [www.proionta-naxou.gr/arseniko -tyri-naksou.html](http://www.proionta-naxou.gr/arseniko-tyri-naksou.html)

Διεθνή:

Cornu, A., Kondjoyan, N., Martin, B., Ferlay, A., Prade, I.P., Coulon, J.B. and Berdagú e, J.L. (2002). Vers unerecnaissance des principaux regimes alimentaires des vaches a l'aide des profils terpeniques du lait. d`emes. Renc Rech Rum, 9, 370.

Giannenas I., Skoufos J., Giannakopoulos C., Wiemann M., Gortzi O., Lalas S., and Kyriazakis I., (2011). Effects of essential oils on milk production, milk composition, and rumen microbiota in Chios dairy ewes. J. Dairy Sci. 94 :5569–5577.

Malecky M., Broudiscou L.P, Schmidely P., (2009). Effects of two levels of monoterpene blend on rumen fermentation, terpene and nutrient flows in the duodenum and milk production in dairy goats. Animal Feed Science and Technology 154 (2009) 24 –35.

Mariaca, R.G., Berger, T. F.H., Gauch, R., Imhof, M.I., Jeangros, B., Bosset, J.O.,1997. Occurrence of Volatile Mono - and Sesquiterpenoids in Highland and Lowland Plant Species as Possible Precursors for Flavor Compounds in Milk and Dairy Products. Journal of Agricultural and Food Chemistry 45, 4423-4434.

Martin, B., Verdier -Metz, I., Buchin, S., Hurtaud, C., Coulon, J.B., 2005. How do the nature of forages and pasture diversity influence the sensory quality of dairy livestock products? Animal Science 81, 205 -212.

Simitzis P.E., Bizelis J.A., Fegeros K., Deligeorgis S.G., (2007).Effect of dietary oregano oil supplementation on sheep milk characteristics. Animal science review, (37): 69 - 78.

Williams, A.G., Banks, J.M. (1997) Proteolytic and other hydrolytic enzyme activities in non-starter lactic acid bacteria isolated from Cheddar cheese manufactured in the United Kingdom. International Dairy Journal 7: 763 - 774.d,

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ:

Παράρτημα I

- 1)Εργαστηριακές αναλύσεις του τυριού «Αρσενικό Νάξου»
 - α) χρόνου ωρίμανσης 3,5 μηνών και τόπου παραγωγής: Φιλώτι Νάξου
 - β) χρόνου ωρίμανσης 6 μηνών και τόπου παραγωγής: Μονή Νάξου
 - γ) χρόνου ωρίμανσης 14 μηνών και τόπου ωρίμανσης: Δαμαριώνας Νάξου

2)Εργαστηριακές αναλύσεις σκληρών τυριών (Κεφαλογραβιέρα Ηπείρου, Πελοποννήσου & Στερεάς Ελλάδας – Κεφαλοτύρι Ηπείρου, Κρήτης & Μακεδονίας – Λαδοτύρι Μυτιλήνης)

Παράρτημα II

- 1) Χάρτες της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Αρσενικό Νάξου»
- 2) Φωτογραφικό υλικό του τοπίου, ορεινών χωριών, της χλωρίδας και της αιγοπροβατοτροφίας της Νάξου

Παράρτημα III

- 1) Φωτογραφίες παραδοσιακών χώρων παραγωγής και ωρίμανσης του προϊόντος «Αρσενικού Νάξου»
- 2) Παραδοσιακά εργαλεία παραγωγής του τυριού
- 3) Φωτογραφίες του προϊόντος

Παράρτημα IV

- 1) Κλιματικοί παράγοντες της περιοχής
- 2) Οικολογικά στοιχεία
- 3) Στοιχεία ζωικού κεφαλαίου
- 4) Στοιχεία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων
- 5) Έγγραφο Τμήματος Κτηνιατρικής Νάξου

Παράρτημα V

Αποδεικτικά στοιχεία

Παράρτημα VI

- 1) Καταστατικό Κτηνοτροφικής Ένωσης Φιλωτιτών Νάξου
- 2) Πίνακας μελών της Ένωσης που παράγουν το τυρί «Αρσενικό Νάξου»
- 3) Τιμολόγια πώλησης και αγοράς του προϊόντος

Παράρτημα VII

- 1) Αναφορές στο διαδίκτυο

- 2) Ελληνική βιβλιογραφία
- 3) Διεθνή Βιβλιογραφία