

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

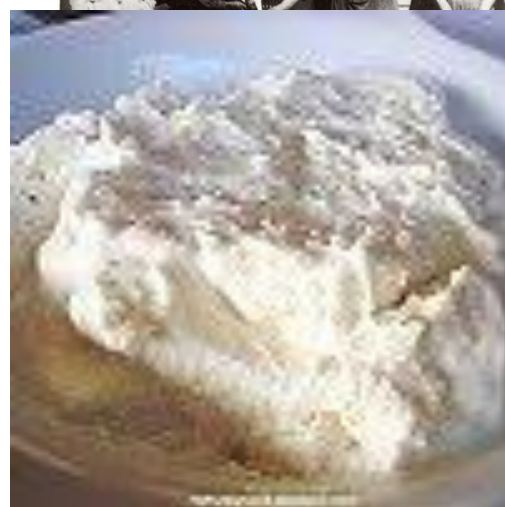
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

**ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: ΕΛΛΑΔΑ**

**ΟΝΟΜΑΣΙΑ: «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ» ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )**

**ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (σύμφωνα με την ταξινόμηση του Παραρτήματος VI):**

**Κλάση 1.3 – Τυριά**





## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου .....	5
2.	Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.....	5
3.	Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.....	7
4.	Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωγραφικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή .....	8
5.	Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.....	10
6.	Δεσμός με τη συγκεκριμένη περιοχή.....	14
	6.1. Ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.....	14
	6.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος.....	22
	6.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκε- κριμένη ποιότητα, ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος.....	24
	6.4. Πηγές που αποδεικνύουν την ιστορικότητα του προϊόντος το δεσμό του με την οριοθετημένη περιοχή.....	27
7.	Οργανισμοί επιθεώρησης.....	37
8.	Επισήμανση.....	38
9.	Εθνικές και κοινοτικές απαιτήσεις.....	39
10.	Βιβλιογραφία.....	39
11.	Παραρτήματα.....	40
	11.1.Παράρτημα I: Συμφωνητικό αιτούσας ομάδας παραγωγών - Αίτηση καταχώρισης	
	11.2.ΠαράρτημαII: Ενδεικτικές Αναλύσεις - Τιμολόγια πώλησης του προϊόντος	
	11.3.Παράρτημα III: Φωτο του προϊόντος και ιστορικές φωτο κτηνοτρόφων και τυροκόμων της περιοχής	
12.	Συνημμένα	



## 1. Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»

## 2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι ένα εύγευστο, λευκό αλοιφώδες τυρί, με μαλακή-κρεμώδη υφή. Διαθέτει μια ελαφρώς γλυκιά γεύση και μια ελαφρά υπόξινη επίγευση, ως συνέπεια του έντονου όξινου χαρακτήρα του και ένα ελαφρύ άρωμα, χαρακτηριστικό των πτητικών τερπενίων και αλδευδών που εμπεριέχονται στα ντόπια βότανα που χρησιμοποιούνται στον εκτατικό τρόπο διατροφής των ζώων της περιοχής.

Είναι ένα τυρί όξινης πήξης που παρασκευάζεται για πολλά χρόνια σύμφωνα με την παραδοσιακή του συνταγή, από πρόβειο ή μίγμα αιγοπρόβειου γάλακτος (με το κασικίσιο σε αναλογία μικρότερη του 20%), προερχόμενο από ζώα ελευθέρως βοσκής που ζουν προσαρμοσμένα στο ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της Κεντρικής-Νότιας απόληξης της οροσειράς της Πίνδου. Παραδοσιακά, το προϊόν παραγόταν στο τέλος της γαλακτικής περιόδου κατά την εποχή που άρχιζε να τελειώνει το γάλα των ζώων, με έναν ιδιαίτερο τρόπο τυροκόμισης που απαιτεί πολύ σύντομο χρόνο ωρίμανσης. Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι ο πολύ σύντομος χρόνος ωρίμανσης που δεν υπερβαίνει τις 12 ημέρες, η χαμηλή του οξύτητα (pH μικρότερο του 4,6) και η σημαντικά μειωμένη περιεκτικότητά του σε λιπαρά (περίπου 10 - 17% του συνολικού του βάρους). Η διάρκεια της ζωής του είναι περίπου 60 ημέρες από την ημέρα παρασκευής ή το άνοιγμα της συσκευασίας, όταν χρησιμοποιείται συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Η παράδοση, φήμη και δεσμός του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» καταγράφονται σε μια μεγάλη σειρά γραπτών στοιχείων και μαρτυριών των αρχών του 20<sup>ου</sup> αιώνα που πιστοποιούν την παρασκευή του στην οριοθετημένη περιοχή από τον 17<sup>ο</sup> αιώνα. Παράλληλα, γραπτές μαρτυρίες καταγράφουν την απονομή του προσωνύμιου **Τσαλαφούτης** σε κατοίκους της περιοχής για περισσότερα από 120 χρόνια, πιστοποιώντας ότι το τυρί ήταν τόσο γνωστό και ενσωματωμένο στην λαϊκή κουλτούρα ώστε μπορούσε να

δώσει «προσωνυμικές» ιδιότητες σε κατοίκους της περιοχής. Η σύγχρονη μέθοδος τυροκόμισής του είναι αντίστοιχη της παραδοσιακής και απαιτεί ένα σύντομο χρόνο παραγωγής-ωρίμανσης που δεν υπερβαίνει τις 12 ημέρες.

Το τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

#### **A. Φυσικοχημικό Περιεχόμενο**

Υγρασία	<b>66 - 73%</b>
Περιεκτικότητα σε λιπαρά επί του συνολικού βάρους	<b>10 - 17%</b>
Εύρος τιμών pH	<b>3,8 - 4,6</b>
Ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες	<b>7%</b>
Ποσοστό περιεχομένου άλατος (NaCl)	<b>1,3 – 2,0 %</b>

#### **B. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**

Χρώμα	<b>λευκό</b>
Υφή	<b>αλοιφώδης, μαλακή, κρεμμώδης</b>
Γεύση	<b>ελαφρά, υπόξινη, δροσερή</b>
Άρωμα	<b>χαρακτηριστικό πτητικών τερπενίων και αλδεϋδών</b>
Επιδερμίδα	<b>όχι</b>

#### **Γ. Μικροβιακό Περιεχόμενο**

Σε σχέση με το μικροβιακό του περιεχόμενο, οι σχετικές τιμές που προσδιορίζονται για το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» συνάδουν με τα όρια που θέτει ο πλέον πρόσφατος σχετικός κοινοτικός κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 «περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα», για την παρουσία των συγκεκριμένων μικροοργανισμών. Ενδεικτικά υποβάλλονται τα αποτελέσματα σχετικών αναλύσεων που διενήργησε το Ινστιτούτο Γάλακτος των Ιωαννίνων του «ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ» σε δείγματα από «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» (Συνημμένο 1) που δείχνουν ότι τα μικροβιολογικά τους χαρακτηριστικά προσδιορίζονται εντός των ορίων που θέτουν οι κοινοτικές προδιαγραφές.

Ένα πολύ ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος που συνδέεται με τον τρόπο παρασκευής του (τυρί όξινης πήξης) είναι ότι ο έντονα όξινος

χαρακτήρας του εξασφαλίζει μια ιδιαίτερα χαμηλή συγκέντρωση ολικών σταφυλοκόκκων, συμπεριλαμβανομένων των παθογόνων στελεχών *Staphylococcus aureus* και των κολοβακτηριδίων (παράγοντες που συχνά αλλοιώνουν τα φρέσκα τυριά), σε τιμές μικρότερες των 2,5 και 1 log cfu/g αντιστοίχως (Συνημμένο 1). Τέλος, ένα επιπλέον προσόν που απορρέει από την οξύτητα του προϊόντος αφορά την απουσία «επιφανειακών» αερόβιων μυκήτων που είναι γνωστό ότι αλλοιώνουν τα μαλακά τυριά.

#### **Δ. Βάρος**

Το ανώτερο επιτρεπτό βάρος του συσκευασμένου προϊόντος «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι τα 10 κιλά.

### **3. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιγραφή για την παραγωγή και τυποποίηση του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι οι ορεινοί όγκοι των Αγράφων, του Ορεινού Βάλτου, της Αργιθέας, του Ασπροποτάμου και των Τζουμέρκων και οι παρακείμενες σε αυτούς περιοχές. Κοινό τους χαρακτηριστικό είναι το ορεινό ανάγλυφο που αντιστοιχεί στη Κεντρική-Νότια απόληξη της οροσειράς της Πίνδου, γνωστότερη ως οι ορεινοί όγκοι Αγράφων, Ορεινού Βάλτου, Αργιθέας, Ασπροποτάμου και Τζουμέρκων. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από έντονη παρουσία βουνών (πχ Τυμφρηστός, Παναιτωλικό, Αγραφιώτικα-Αργιθεάτικα, και Αθαμανικά Όρη γνωστά ως Τζουμέρκα), κοιλάδων και ποταμών (πχ Αγραφιώτης, Μέγδοβας, Αχελώος) και περιλαμβάνει υψόμετρα τα οποία σε αρκετές περιπτώσεις ξεπερνούν και τα 2.000 μέτρα.

Συγκεκριμένα, η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποτυπώνεται στο χάρτη (Συνημμένο 2) και λεπτομερειακά απαρτίζεται από τις παρακάτω διοικητικές ενότητες:

#### **A. ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:**

ΑΙ. Περιφερειακή Ενότητα Ευρυτανίας: Το σύνολο της Περιφερειακής Ενότητας

ΑΙΙ. Περιφερειακή Ενότητα Φθιώτιδας: Δήμος Μακρακώμης

#### **Β. ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ:**

ΒΙ. Περιφερειακή Ενότητα Ιωαννίνων: Δήμος Βορείων Τζουμέρκων (οι Δημοτικές Ενότητες Ματσουκίου και Πραμάντων)

ΒΙΙ. Περιφερειακή Ενότητα Άρτας: Δήμος Κεντρικών Τζουμέρκων, Δήμος Αρταίων (Δημοτική Ενότητα Ξηροβουνίου) και Δήμος Γεωργίου Καραϊσκάκη (Δημοτικές Ενότητες Τετραφυλίας και Ηρακλείας).

#### **Γ. ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:**

ΓΙ Περιφερειακή Ενότητα Αιτωλοακαρνανίας: Δήμος Ξηρομέρου, Δήμος Αμφιλοχίας, Δήμος Ακτίου-Βόνιτσας και Δήμος Αγρινίου

#### **Δ. ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ:**

ΔΙ. Περιφερειακή Ενότητα Καρδίτσας: Δήμος Αργιθέας, Δήμος Λίμνης Πλαστήρα και Δήμος Μουζακίου

ΔΙΙ. Περιφερειακή Ενότητα Τρικάλων: Δήμος Πύλης

### **4. Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωγραφικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Για να έχει τη δυνατότητα ένα τυροκομείο να παράγει το τυρί με την ονομασία «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», θα πρέπει κατά την παραγωγική του διαδικασία να χρησιμοποιεί παστεριωμένο ή νωπό γάλα, πρόβειο ή μίγμα αιγοπρόβειου (στην περίπτωση αυτή το πρόβειο πάντοτε είναι σε μεγαλύτερο ποσοστό). Το γάλα θα πρέπει αποδεδειγμένα να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών που παραδοσιακά εκτρέφονται εντός της οριοθετημένης περιοχής και έχουν προσαρμοστεί στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες. Επίσης, το γάλα αυτό δεν θα πρέπει να έχει υποστεί συμπύκνωση ούτε να εμπεριέχει πρόσθετα, όπως σκόνη ή συμπύκνωμα γάλακτος, καζεϊνικά άλατα κλπ. Τέλος, δεν θα πρέπει σε αυτό να ανιχνεύεται η παρουσία επικινδύνων ξενοβιοτικών ουσιών, όπως φυτοφάρμακα και αντιβιοτικά.

Οι κτηνοτρόφοι που παρέχουν τα γάλατα αυτά θα πρέπει να



- είναι εγγεγραμμένοι στα μητρώα που τηρούν οι αρμόδιες τοπικές αρχές,
- διαθέτουν όλα τα απογραφικά στοιχεία σχετικά με τα ζώα και την ποσότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»,
- διαθέτουν αποδεικτικά στοιχεία που να πιστοποιούν ότι οι ζωοτροφές που χρησιμοποιούν προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή. Στις περιπτώσεις που δεν είναι εφικτό να χρησιμοποιηθούν ζωοτροφές από την οριοθετημένη περιοχή, να χρησιμοποιούνται ζωοτροφές από άλλες περιοχές με αντίστοιχο περιεχόμενο σε φυτική πρώτη ύλη και την επισήμανση ότι το ποσοστό τους (σε ξηρά ουσία) τους δεν θα υπερβαίνει το 50% του ημερήσιου σιτηρεσίου τους, και
- διαθέτουν τα αποτελέσματα των περιοδικών χημικών και μικροβιολογικών προσδιορισμών που διενεργούν στα γάλατά τους.

Αντίστοιχα, έκαστος παραγωγός (ντόπιο τυροκομείο ή κτηνοτρόφος) θα πρέπει να τηρεί τα παρακάτω στοιχεία:

- Αποτελέσματα των φυσικοχημικών αναλύσεων
- Αποτελέσματα μικροβιολογικών αναλύσεων

τα οποία αφορούν αφενός για το γάλα που χρησιμοποιούν και αφετέρου το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» που παρασκευάζουν. Στόχος η διασφάλιση της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

Επιπρόσθετα, θα πρέπει να διαθέτουν,

- Στοιχεία εισροών που περιλαμβάνουν:
  - ✓ Όνομα προμηθευτή του γάλακτος, είδος, ποσότητα, προέλευση και ποιότητα για όλες τις παρτίδες γάλακτος που χρησιμοποιεί.
  - ✓ Όνομα προμηθευτή, προέλευση και ποσότητα για όλες τις παρτίδες των υπολοίπων πρώτων υλών που χρησιμοποιεί (πχ αλάτι, πυτιά, κλπ)
- Στοιχεία εκροών που περιλαμβάνουν:

- ✓ Μητρώο διάθεσης του τελικού προϊόντος που θα περιλαμβάνει τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον τελικό προορισμό του προϊόντος.
- ✓ Τη ποσοτική σχέση μεταξύ εκάστης παρτίδας εισροών με την αντίστοιχη των εκροών

Σε περίπτωση υποσυσκευασίας του προϊόντος με στόχο τη διάθεσή του στο λιανικό εμπόριο, στην ετικέτα του προϊόντος θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται η επωνυμία της επιχείρησης που παρήγαγε το προϊόν, η ημερομηνία παραγωγής και ο κωδικός της παρτίδας παραγωγής του προϊόντος από το οποίο προήλθε.

## **5. Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

Παραδοσιακά, το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» παρασκευαζόταν στην ευρύτερη περιοχή που εμπεριέχει την κεντρική-νότια απόληξη της οροσειράς της Πίνδου, προς τα τέλη της γαλακτικής περιόδου (τέλη Ιουλίου έως μέσα Σεπτεμβρίου, από μίγματα νωπού αιγοπρόβειου γάλακτος. Η αναλογία του γάλακτος εξαρτιόταν από τη διαθεσιμότητα εκάστου είδους, αλλά πάντα το πρόβειο ήταν σε μεγαλύτερο ποσοστό. Το γάλα που χρησιμοποιούταν προερχόταν από ζώα ελευθέρως βοσκής που είχαν τραφεί στα υψόμετρα αυτά με τη βλάστηση της περιοχής. Τα ζώα αυτά παράγουν πιο πηχτό γάλα, σε σύγκριση με τα αντίστοιχα ζώα που έχουν τραφεί σε χαμηλότερα-ποτιστικά λιβάδια. Για να μην ξινίσει, το γάλα στραγγιζόταν αμέσως μετά το άρμεγμα, με διπλή τσαντίλα και στη συνέχεια βραζόταν με ταυτόχρονο ανακάτεμα (για να μην κοπεί). Σημαντικό ρόλο στην επιτυχία της τυροκόμησης έπαιζε η προσθήκη χοντρού αλατιού, η οποία γινόταν μόνο στο τέλος (και όχι την αρχή) της διαδικασίας και η προσθήκη πτυιάς, όταν αυτή κρινόταν απαραίτητη.

Στη συνέχεια, το μίγμα τοποθετούταν σε καλά πλυμένες ξύλινες καρδάρες (κατασκευασμένες από κέδρο), οι οποίες χρησιμοποιούταν για να παραχθεί το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI». Σε αυτές, το τυρί ωρίμαζε για περίπου δυο εβδομάδες, με την προϋπόθεση ότι ανακατευόταν δυο φορές τη μέρα τις πρώτες 4-5 ημέρες και 1 φορά τη μέρα τις επόμενες. Πτυιά προστιγόταν μόνο όταν

κρίνονταν απαραίτητο. Η διαδικασία τυροκόμησης λάμβανε χώρα σε καλύβες που είχαν κτιστεί σε σχετικά μεγάλα υψόμετρα και οι καρδάρες διατηρούνταν εντός λάκκων ή κοντά σε πηγές, ώστε η θερμοκρασία να κυμαίνονταν στους περίπου 10 με 16 °C. Η χρήση της τεχνοτροπίας αυτής επέτρεπε στο «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» να πάρει μια σχετικά παχύρρευστη-κρεμώδη μορφή και να προσφερόταν ως ιδιαίτερος μεζές σε ξένους ή/και ως επιδόρπιο.

Σήμερα, για να παραχθεί το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ακολουθείται μια παρόμοια διαδικασία, η οποία **σέβεται απολύτως την παράδοση και ιδιαιτερότητα του παραδοσιακού αυτού προϊόντος**. Η σημαντικότερη διαφορά έγκειται στην -για λόγους υγιεινής και ασφάλειας- ανάγκη παστερίωσης του γάλακτος πριν από την τυροκόμηση. Συγκεκριμένα,

ο **Σήμερα, για την παραγωγή του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»**

- Χρησιμοποιείται μίγμα παστεριωμένου πρόβειου ή αιγοπρόβειου γάλακτος, προερχόμενο αποκλειστικά από φυλές προβάτων και αιγών που παραδοσιακά εκτρέφονται με τη μέθοδο της ελεύθερας βοσκής στους ορεινούς όγκους της οριοθετημένης περιοχής. Ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα του γίδινου και του πρόβειου γάλακτος, το προς τυροκόμηση γάλα μπορεί να συνίσταται από διαφορετικές αναλογίες των δυο ειδών, όμως πάντα το γίδινο σε ποσοστό μικρότερο του 20%.
- Το γάλα που χρησιμοποιείται είναι πλήρες, καλής ποιότητας, προερχόμενο από υγιή ζώα και από αρμέγματα που ξεκινούν 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό τους.
- Το προς τυροκόμηση γάλα δεν επιτρέπεται να έχει υποστεί συμπύκνωση ή να έχει προστεθεί σε αυτό σκόνη 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 προς απομάκρυνση τυχόν ξένων σωμάτων.

- Αμέσως μετά το άρμεγμα και μέχρι να ξεκινήσει η διαδικασία της παρασκευής του, το γάλα διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας σύμφωνα με την ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Αφού παστεριωθεί το γάλα, εάν είναι απαραίτητο, προστίθενται ποσότητες πυτιάς η οποία είναι δυνατόν να είναι και βιομηχανοποιημένη, σε μορφή σκόνης ή υγρή και αβλαβείς οξυγαλακτικοί μικροοργανισμοί (εμπορική καλλιέργεια). Οι οξυγαλακτικοί μικροοργανισμοί παράγουν γαλακτικό οξύ με συγκεκριμένο, ελεγχόμενο ρυθμό και η πυτιά εκτός από τη δημιουργία του πήγματος, συμμετέχει στις μεταβολές που λαμβάνουν χώρα κατά την ωρίμανση με την υδρόλυση των πρωτεϊνών από τα πρωτεολυτικά ένζυμα που περιέχει. Τα παραπάνω είναι δυνατόν να μην προστεθούν κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Ακολουθεί ψύξη του γάλακτος στους 12-18 °C (παρέχεται η δυνατότητα την επόμενη ημέρα να προστεθεί αντίστοιχη ποσότητα γάλακτος που έχει υποστεί την ίδια επεξεργασία με αυτή που περιγράφεται πιο πάνω).
- Στη συνέχεια, το μίγμα τοποθετείται σε αποστειρωμένο περιέκτη (πλαστικό, ξύλινο, ανοξείδωτο ατσάλι ή οιοδήποτε υλικό ενδείκνυται για τρόφιμα), κλείνει αεροστεγώς και αφήνεται σε θερμοκρασία 12-18 °C, έτσι ώστε να λάβει χώρα φυσική ζύμωση από τη μικροχλωρίδα του γάλακτος σε συνέργεια με τη μικροχλωρίδα του περιβάλλοντός του. Η συνολική διαδικασία διαρκεί το πολύ έως 12 ημέρες και ολοκληρώνεται όταν το pH του λάβει την επιθυμητή τιμή. Σύμφωνα με τις ιδιαίτερες μεθόδους των τυροκόμων της περιοχής είναι σημαντική τακτική ανάδευση του τυριού κατά τη διάρκεια της οξίνισης-ωρίμανσής του. Με τη διαδικασία αυτή το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» αποκτά τη χαρακτηριστική κρεμώδη υφή και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.
- Τέλος, ακολουθεί προσθήκη άλατος (NaCl) και στράγγιση σε τσαντίλα ώστε να είναι δυνατόν να επιτευχθεί η επιθυμητή υγρασία του προϊόντος (66-73%).
- Μετά την ωρίμασή του το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» που έχει παραχθεί θα πρέπει να διατηρείται στους 2-4°C.
- Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι ένα μαλακό, αλοιφώδες τυρί και έχει μικρό χρόνο ζωής. Η διάρκεια ζωής του είναι περίπου 60 ημέρες

από την ημέρα παρασκευής του ή από το άνοιγμα της συσκευασίας του για την περίπτωση που χρησιμοποιείται συσκευασία με τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

### **Συσκευασία του προϊόντος «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»**

**A. Υλικό:** Για να συντηρηθεί σωστά το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» κρίνεται απολύτως απαραίτητη η συσκευασία του. Για το σκοπό αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθούν περιέκτες από ποικίλα υλικά συσκευασίας, αρκεί να είναι κατάλληλοι και πιστοποιημένοι για τρόφιμα. Η χωρητικότητά τους είναι δυνατόν να κυμαίνεται από μικρές συσκευασίες των 50 γραμμαρίων έως και μεγάλες των 10 κιλών. Είναι ευνόητο ότι οι μεγάλες συσκευασίες απευθύνονται στην αγορά της μαζικής εστίασης όπου υπάρχει άμεση κατανάλωση, χωρίς αλλοίωση του προϊόντος. Επειδή η επαφή του προϊόντος με τον ατμοσφαιρικό αέρα μπορεί να υποβαθμίσει την ποιότητά του και να αλλοιώσει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, λόγω πιθανής επιμόλυνσης από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς, είναι δυνατόν να συσκευάζεται και σε κενό αέρος ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

**B. Τόπος:** Ο περιορισμός του τύπου παραγωγής στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη κρίνεται αναγκαίος προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα του τυριού με την ονομασία «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» αλλά και συμβάλλει στον αποτελεσματικότερο έλεγχο της καταγωγής του τελικού προϊόντος, αφού

I) η πρώτη ύλη (γάλα) είναι ευαίσθητη σε μικροβιακές αλλοιώσεις, ενώ το τελικό προϊόν είναι φρέσκο και ευαλοίωτο επειδή δεν έχει επιδερμίδα. Έτσι, η μεταφορά του χύμα προϊόντος από τις ορεινές αυτές περιοχές σε άλλους τόπους ενέχει τον άμεσο κίνδυνο της επιμόλυνσής του με παθογόνους μικροοργανισμούς που θα υποβαθμίσουν την ποιότητα και τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

II) στην περιοχή αυτή είναι ευχερέστερος ο έλεγχος και η παρακολούθηση των παραγομένων ποσοτήτων και η αντιστοίχισή τους σε σχέση με τις εισροές των πρώτων υλών και τις μεθόδους παρασκευής που χρησιμοποιούνται, έτσι διασφαλίζεται καλύτερα η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

Όμως, παρέχεται η δυνατότητα σε αγοραστές να προμηθεύονται από παραγωγούς της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης συσκευασμένο το τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» και να το υποσυσκευάζουν εκτός της οριοθετημένης ζώνης, με την προϋπόθεση ότι στην ετικέτα του προϊόντος θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η επωνυμία της επιχείρησης που παρήγαγε το προϊόν, η ημερομηνία παραγωγής και ο κωδικός της παρτίδας παραγωγής του προϊόντος από το οποίο προήλθε, για να διασφαλίζεται πλήρως η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

## **6. Δεσμός με τη συγκεκριμένη περιοχή**

### **6.1. Ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

#### **I. ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ**

**Μορφολογία του Εδάφους:** Το έδαφος της οριοθετημένης περιοχής χαρακτηρίζεται από την παρουσία του ορεινού όγκου των Αγράφων-Βάλτου-Αργιθέας-Τετραφυλλίας-Ασπροποτάμου-Τζουμέρκων, η οποία αποτελεί την κεντρική-νότια απόληξη της οροσειράς της Πίνδου και καλύπτει τμήματα των Περιφερειών της Στερεάς Ελλάδας, Ηπείρου, Δυτικής Ελλάδος και Θεσσαλίας. Η γεωμορφολογία της περιοχής είναι στη συντριπτική της πλειοψηφία ένα ορεινό και άγριο ανάγλυφο, με τα υψηλότερα σημεία της περιοχής να είναι δύσκολα προσεγγίσιμα ή/και παρθένα. Οι κλίσεις στις ψηλές πλαγιές είναι απότομες, με σημαντική παρουσία βράχων και λίθων, τα οποία λόγω του χαρακτηριστικού φαινομένου των συχνών κατολισθήσεων κάνει το μέρος επικίνδυνο ακόμα και για τα άγρια ζώα της περιοχής. Στα χαμηλότερα υψόμετρα, το έδαφος έχει πολλά κοινά χαρακτηριστικά με τα υψηλότερα, είναι όμως ευκολότερα προσεγγίσιμο από τα αιγοπρόβατα. Η ποικιλομορφία των φυτών που παρατηρείται στις περιοχές αυτές, τις καθιστά ως ιδανικά προς βόσκηση σημεία, με αποτέλεσμα σε λίγο πιο χαμηλά υψόμετρα να κάνουν την εμφάνισή τους οικισμοί. Εκεί οι βοσκότοποι είναι φυσικοί, με μεγάλη βοσκοϊκανότητα που μπορούν να υποστηρίξουν τη διατροφή πολλών ζώων.

Η περιοχή αυτή αποτελεί για αιώνες προνομιακό χώρο για τους νομάδες, ημινομάδες αλλά και μόνιμα εγκατεστημένους κτηνοτρόφους της ηπειρωτικής

Ελλάδας. Η ενασχόληση των κατοίκων με την κτηνοτροφία και κυρίως την αιγοπροβατοτροφία οδήγησε στην ίδρυση ορεινών οικισμών και κοινοτήτων, από τα οποία μετακινούνται για την επιβίωση των κοπαδιών τους κατά τους δριμείς χειμώνες προς τις κοντινές πεδιάδες, όπου υπήρχαν διαθέσιμα βοσκοτόπια και ηπιότερες θερμοκρασίες. Τα χρόνια αυτά, κύριος στόχος της κτηνοτροφίας ήταν η παραγωγή γάλακτος και προϊόντων μαλλιού και πολύ λιγότερο η παραγωγή κρέατος. Η παραδοσιακή διαίτα των αγροτικών πληθυσμών περιλάμβανε κρέας μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις εορτών ή γεγονότων της κοινωνικής και οικογενειακής ζωής. Το γάλα και τα θηλυκά ζώα που το παρήγαγαν ήταν πολύτιμα, διότι με αυτό θρεφόταν τα μικρά ζώα και έφτιαχναν τυρί και βούτυρο για τη διατροφή και το βιοπορισμό τους.

Δυο χαρακτηριστικά κείμενα στο διαδίκτυο, ένα του 2014 με τίτλο «Η κτηνοτροφία στα Θεοδώριανα» και έτερο του 2009 με τίτλο «Πως πήζουν το τυρί στα βουνά της Δωρίδας», (αντίστοιχα Συνημμένα 3 και 4), αναφέρονται στην άσκηση της κτηνοτροφίας στην περιοχή, δίνοντας πολλά στοιχεία και φωτογραφικό υλικό που εστιάζουν στην απομόνωση των περιοχών αυτών λόγω των ανεπαρκών υποδομών για τις μετακινήσεις. Επίσης, και στα δυο κείμενα αναφέρονται τοπικά παραδοσιακά τυριά, μνημονεύοντας το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ως ένα από αυτά.

**Κλίμα:** Σε γενικές γραμμές, η οριοθετημένη περιοχή διαθέτει έναν ορεινό κλιματικό τύπο, παρότι λόγω ευρύτητας να συναντάται ένα μεγάλο εύρος χαρακτηριστικών. Έτσι, είναι παραδεκτό ότι οι κλιματικές συνθήκες που επικρατούν αντιστοιχούν σε ορεινό κλίμα μεσογειακής περιοχής, στην οποία λόγω της έντονης παρουσίας δασικών εκτάσεων αναπτύσσεται μια ποικιλία μικροκλιμάτων (π.χ. κλίμα δάσους). Θα πρέπει όμως να επισημανθεί ότι ο τύπος αυτός του κλίματος σε μικρά γεωγραφικά πλάτη (όπως η εξεταζόμενη περιοχή) θεωρείται από τα πλέον υγιεινά και επιζητούμενα. Αυτό συνδυαζόμενο με την καθαρή ατμόσφαιρα -λόγω της μικρής εποίκησης και της απουσίας οργανωμένης βιομηχανικής δραστηριότητας- περιγράφει ένα ιδανικό περιβάλλον για τον άνθρωπο και τα ζώα. Τα βασικά χαρακτηριστικά του κλίματος, που παρατηρούνται στην ευρύτερη περιοχή, είναι οι συχνές βροχοπτώσεις, οι κρύοι χειμώνες με παρουσία χιονιών και τα δροσερά

καλοκαίρια. Τα παραπάνω συνεπάγονται ένα χαμηλό για τη χώρα ετήσιο μέσο όρο θερμοκρασίας. Άλλο χαρακτηριστικό της περιοχής είναι οι συχνές βροχοπτώσεις, με σημαντικό βροχομετρικό ύψος και χωρίς έντονη θερινή ξηρασία. Η μέση βροχόπτωση στις περιοχές αυτές είναι μεγαλύτερη των 700mm/έτος, με την περιοχή του Καρπενησίου του επίκεντρου της περιοχής να είναι 918mm (Συνημμένο 5).

Το καλοκαίρι η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 28 °C. Τα σχετικά επίσημα μετεωρολογικά στοιχεία (για όλους τους μήνες του έτους) του Υπ. Περιβάλλοντος, Ενέργειας & Κλιματικής Αλλαγής για αντιπροσωπευτικά σημεία της οριοθετημένης περιοχής παρέχονται στο Συνημμένο 6. Για το επίκεντρο της περιοχής (Καρπενήσι) είναι ως ακολούθως:

ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ μηνιαία θερμοκρ. 24ώρου(°C)	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΙ	ΙΟΥΝ	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠΤ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
<b>Μέση</b>	<b>3,8</b>	<b>3,1</b>	<b>5,4</b>	<b>10,6</b>	<b>14,7</b>	<b>18,9</b>	<b>21,6</b>	<b>20,9</b>	<b>17,6</b>	<b>12,4</b>	<b>6,8</b>	<b>4,8</b>
Μέγιστη	7,8	6,9	9,3	15,5	19,5	23,8	26,4	26,2	23,2	17,5	11,3	8,7
Ελάχιστη	0,4	-0,2	15,5	5,3	8,9	12,1	14,9	14,6	11,9	7,9	3,4	1,7
Μέση μηνιαία σχετική υγρασία	68,0	70,5	73,9	60,6	61,8	55,6	52,2	53,8	59,1	66,2	73,8	73,5

**Χλωρίδα-Βοσκότοποι:** Η επίδραση του κλίματος φαίνεται εύκολα στη βλάστηση, η οποία δεν είναι καθαρά μεσογειακή, αφού υπάρχει σημαντική παρουσία χαρακτηριστικής βλάστησης της Μεσευρώπης όπως δηλαδή οξιά, έλατα κλπ. Από την ανάλυση των σχετικών απογραφικών στοιχείων του νομού Ευρυτανίας,<sup>1</sup> το 68 % της συνολικής έκτασης είναι δασικό, με το 12,4 % να είναι βοσκότοποι. Κυρίαρχο δασοπονικό είδος είναι η ελάτη, με βασικά είδη την υβριδογενή (*Abies borisii regis*) και την κεφαλληνιακή ελάτη (*Abies cephalonica*) σε αμιγή ή μεικτή μορφή με δρύες (*Quercus sp.*) και άλλα φυλλοβόλα και αείφυλλα πλατύφυλλα. Στα νότια και ανατολικά όρια του νομού στο όρος Οξυά συναντώνται τα νοτιότερα όρια εξάπλωσης της οξυάς (*Fagus silvatica*). Φυλλοβόλα φυτά υπάρχουν μόνο σε μικρή έκταση και αποτελούν κυρίως δρυοδάση που συνίστανται από χνοώδη (*Quercus rubescens*) και πλατύφυλλη δρυ (*Quercus franello*), ενώ τα αείφυλλα πλατύφυλλα είδη καταλαμβάνουν τις υπόλοιπες δασικές εκτάσεις. Αποτελούνται δε από



κουμαριές (*Arbutus unedo*), ρείκια (*Erica sp*), σχίνους (*Pistacia lentiscus*), άλλα θαμνώδη είδη και πυκνούς πρινώνες (*Quercus coccifera*). Τη δασική βλάστηση συμπληρώνει η βλάστηση των ρεμάτων, με κυρίαρχα είδη τον πλάτανο τον ανατολικό (*Platanus orientalis*), τις ιπιές (*Salix sp.*), το κλήθρο (*Alnus glutinosa*) και το Φράξο (*Fraxinus ornus*).

Σε ότι αφορά την υπόλοιπη χλωρίδα,<sup>2</sup> στους ορεινούς βοσκοτόπους συναντώνται σπάνια είδη ορεινής μεσογειακής χλωρίδας που αντανακλούν τις σταθμολογικές συνθήκες της περιοχής, με αποτέλεσμα αλπικά και υποαλπικά ασβεστόφιλα στεππώδη ξηρά ορεινά ποολίβαδα να καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της έκτασης των περιοχών του Βελουχίου και των Αγράφων. Χαρακτηρίζονται από τα είδη του γένους *Festuca*, τη *Sesleria coerulans*, *Stipa pulcherrima*, *Viola heterophylla* ssp. *graeca* και άλλα ποώδη είδη καθώς και από την παρουσία των ξυλωδών ειδών *Daphne oleoides* και *Juniperus nana*. Στις σχισμές των ασβεστολιθικών βραχωδών πρηνών, τα ασβεστολιθικά απόκρημνα βράχια και στις ασβεστόφιλες πλάκες των ορεινών όγκων των Αγράφων, Βελουχίου και Παναιτωλικού εμφανίζεται ποικιλόμορφη χασμοφυτική βλάστηση με χαρακτηριστικά είδη την *Campanula versicolor*, *Silenion auriculatae*, *Galium degenii*, *Ramondion nathaliae*, *Geranium robertianum* και άλλα είδη. Τέλος, στην περιοχή υπάρχει μια σειρά από σπάνια προστατευόμενα ενδημικά είδη, μεταξύ των οποίων τα *Allium pthioticum*, *Asperula oetea*, *Geranium humberti* *Linum aroanium*, *Scabiosa taygeta* ssp. *Taygeta* και *Scorzonera rhodantha* που περιλαμβάνονται στον κατάλογο των σπάνιων ή απειλούμενων ειδών και είναι προστατευόμενα είδη.

Σε γενικές γραμμές θα πρέπει να τονιστεί ότι στην ευρύτερη περιοχή αυτοφύονται συνολικά 1.139 taxa από τα οποία τα 111 είναι ενδημικά της βαλκανικής και τα 89 ενδημικά της Ελλάδας.<sup>3</sup> Μεταξύ αυτών χαρακτηριστικά είναι τα είδη *Centaurea princeps*, *Thymus rechingeri* subsp. *macrocalyx* που είναι ενδημικά του Τυμφρηστού, ενώ κάποια από τα είδη χλωρίδας, όπως τα *Erodium guicciardi*, *Galium degenii*, *Linum aroanium*, *Seseli parnassicum*, *Silene conica*, *Poa trichophylla* είναι σπάνια και περιλαμβάνονται στη λίστα των απειλούμενων φυτών της IUCN (1982)<sup>4</sup> και προστατεύονται από την Ελληνική νομοθεσία.

**Ζωικό κεφάλαιο-Διατροφή ζώων:** Λόγω της άγριας φύσης και του ανάγλυφου που αποτελείται από βουνά με μεγάλης κλίσεις και μέρη δυσπρόσιτα, οι περιοχές αυτές είναι από τις πλέον αραιοκατοικημένες της Ελλάδας. Με βάση τα δεδομένα αυτά, οι κάτοικοι της περιοχής συνειδητοποίησαν εδώ και πολλά χρόνια ότι η ενασχόληση με την αιγοπροβατοτροφία αποτελεί τον καλύτερο τρόπο αξιοποίησης των εδαφών τους. Έτσι, η αιγοπροβατοτροφία αναπτύχθηκε στην περιοχή με το εκτατικό σύστημα εκτροφής, με τα μικρά ποίμνια κυριαρχούν. Η επιλογή αυτή ήταν μονόδρομος, αφού ο τόπος δεν ευνοεί την ανάπτυξη μεγάλων εκτροφών σε κλειστά συστήματα, ενώ σύμφωνα τα στοιχεία που διατηρεί το ΥΠΑΑΤ για τις χορτολιβαδικές εκτάσεις και βοσκοτόπους της χώρας, στις περιοχές αυτές υπάρχει σημαντική διαθεσιμότητα μεγάλων εκτάσεων για βόσκηση ([www.epoxi.gr/scriptum138.htm](http://www.epoxi.gr/scriptum138.htm), Συνημμένο 7). Έτσι, είναι κοινή πρακτική στη διατροφή των ζώων να μην χρησιμοποιούνται ζωοτροφές, ενώ το χειμώνα λόγω χιονιού τα κοπάδια μετακινούνται σε παρακείμενες περιοχές με μικρότερο υψόμετρο ή διατρέφονται με αποξηραμένα φυτικά είδη της οριοθετημένης περιοχής που συλλέγουν οι κτηνοτρόφοι. Στην περίπτωση που δεν επαρκεί η ποσότητα των φυτών που έχει αποθηκευτεί προς κατανάλωση το χειμώνα, το σιτηρέσιο των ζώων συμπληρώνεται με ζωοτροφές που έχουν παραχθεί εντός της οριοθετημένης ζώνης. Στις ειδικές περιπτώσεις που αυτό δεν είναι εφικτό, είναι δυνατόν το σιτηρέσιο να συμπληρωθεί με ζωοτροφή από άλλη περιοχή, με την προϋπόθεση ότι θα προέρχεται από αντίστοιχο φυτικό υλικό και το ποσοστό του θα είναι μικρότερο του 50% του ημερήσιου σιτηρεσίου των ζώων.

Τα αιγοπρόβατα που χρησιμοποιούνται για τη γαλακτοπαραγωγή είναι προσαρμοσμένα στις συνθήκες και δυσκολίες του τόπου. Κατάγονται από ζώα που εκτρέφονται για χρόνια στην περιοχή, αφού η πλειοψηφία των κτηνοτρόφων της περιοχής έχει χαμηλό ζωικό κεφάλαιο που συντηρείται από τους ίδιους, οι οποίοι διαμορφώνουν και το πρόγραμμα διασταύρωσης των ζώων του. Έτσι, είναι σπάνιες οι αγορές νέων ζώων και φυλών από άλλες περιοχές, ενώ ο βασικός τρόπος επιλογής των ζώων αντικατάστασης αφορά πληθυσμούς ζώων που χρόνια εκτρέφονται στην περιοχή και εστιάζεται α) στα ανατομικά χαρακτηριστικά και β) τα παραγωγικά χαρακτηριστικά των μητέρων

τους. Η χρόνια αυτή επιλογή έχει οδηγήσει σε ζώα λιτοδίαιτα, προσαρμοσμένα στο ορεινό ανάγλυφο και ανθεκτικά σε χαμηλές θερμοκρασίες και ασθένειες.

Τα πρόβατα της οριοθετημένης περιοχής έχουν ως κύρια κατεύθυνση τη γαλακτοπαραγωγή και είναι ζώα μικρού έως μεσαίου ύψους και σωματικού βάρους, ανατομικά χαρακτηριστικά κατάλληλα για να είναι ευέλικτα στα δύσβατα βοσκοτόπια. Οι αίγες είναι και αυτές μικρού ύψους ακρωμίου και με υψηλό συντελεστή αξιοποίησης της βοσκήσιμης ύλης της περιοχής. Είναι προσαρμοσμένες στις κλιματικές συνθήκες και έχουν ανθεκτικότητα στις ασθένειες που προσβάλλουν το είδος.

Όλα τα παραπάνω ζώα είναι λιτοδίαιτα, ανθεκτικά σε χαμηλές θερμοκρασίες και ασθένειες. Το ύψος της γαλακτοπαραγωγής τους εξαρτάται από πληθώρα παραγόντων, με κυριότερους τον τύπο εκτροφής και τις περιβαλλοντικές συνθήκες. Τα χρησιμοποιούμενα στην περιοχή εκτακτικά-νομαδικά συστήματα εκτροφής είναι χαμηλότερης ποσοτικής απόδοσης, καθώς τα ζώα είναι αυξημένης κινητικότητας αφού αναλώνουν ενέργεια για να συλλέξουν την τροφή τους και εκτίθενται σε καιρικές μεταβολές όπως κρύο, ζέστη (αντιμετώπιση θερμικού στρες), βροχή κλπ για τις οποίες επίσης πρέπει να ξοδέψουν ενέργεια.

**Παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος-τυριών:** Είναι κοινώς αποδεκτό - και παράλληλα αποδεδειγμένο με ποικίλες ερευνητικές μελέτες- ότι η διατροφή των ζώων επηρεάζει άμεσα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και των εν συνεχεία των παραγόμενων τυριών. Όπως ήδη αναφέρθηκε η βιοποικιλότητα των φυτών της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι πολύ πλούσια και χαρακτηρίζεται από την παρουσία πολλών αρωματικών και εδώδιμων φυτών. Κατά συνέπεια, τα παραγόμενα στην περιοχή γάλατα και τυροκομικά προϊόντα να διαθέτουν ιδιαίτερα αρώματα, αφού τα ζώα της περιοχής είναι κατά βάση βόσκοντα. Επίσης, το γάλα της περιοχής είναι περισσότερο πηχτό σε σύγκριση με τα γάλατα που παράγονται σε μικρότερα υψόμετρα λόγω μεγάλης περιεκτικότητας σε λίπος (αναλύσεις στο Παράρτημα 1). Το χαρακτηριστικό αυτό, μαζί με τη μεγάλη πρωτεϊνοπεριεκτικότητα και την έλλειψη μικροβιακού φορτίου και σωματιδίων αποτελούν σημαντικούς

παράγοντες που στοιχειοθετούν την υψηλή του ποιότητα. Το μεγαλύτερο μέρος του γάλακτος που παράγεται στην περιοχή αξιοποιείται από τους κτηνοτρόφους-τυροκόμους της περιοχής για την παραγωγή ποιοτικών τυριών, όπως είναι το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI». Προς την κατεύθυνση αυτή είναι ενδεικτικά τα αποτελέσματα του προσδιορισμού των πτητικών ουσιών που εμπεριέχονται σε τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» που παρασκεύασε το Τμήμα Γάλακτος του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, χρησιμοποιώντας γάλα της περιοχής και ακολουθώντας τη μέθοδο παρασκευής που παρατίθεται. Σε αναλύσεις με αεριοχρωματογράφο επιβεβαιώθηκε η παρουσία μιας μεγάλης ποικιλίας φυτοχημικών πτητικών που εμπεριέχονται σε αρωματικά φυτά και μεταλαμπαδεύονται στο «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» προσδίδοντας τα στοιχεία του αρώματός του (Συνημμένο 1).

## **II ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ**

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι ένα προϊόν με ευρύ σύνολο ιδιαίτερων χαρακτηριστικών, στη διαμόρφωση των οποίων συμβάλλουν όλα τα στάδια παραγωγής του, από τη διατροφή των ζώων, μέχρι και τον τρόπο παρασκευής του. Από τα ποικίλα προϊόντα τυροκόμησης που παρασκευάζονται στην οριοθετημένη περιοχή το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ξεχωρίζει λόγω της τεχνικής που χρησιμοποιείται για την τυροκόμησή του. Οι σύγχρονοι τυροκόμοι έχουν καταφέρει να μεταφέρουν τα στοιχεία της παραδοσιακής τεχνικής αναλλοίωτα στο πέρασμα των χρόνων, με μικρές προσαρμογές στη σημερινή πραγματικότητα.

Στο παρελθόν το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» παρασκευαζόταν κατά κύριο λόγο στο τέλος του καλοκαιριού, όταν τα ζώα προετοιμάζονταν για να μπουν στην ξηρά περίοδο, και κατά συνέπεια το γάλα τους ήταν πολύ λιγότερο. Όμως, το γάλα αυτό ήταν παχύ, με πολύ καλή πρωτεϊνοπεριεκτικότητα και είχε την ικανότητα να πήζει πολύ εύκολα. Έτσι, το τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» κάλυπτε ένα σημαντικό μέρος των διατροφικών αναγκών παιδιών και ενηλίκων.

Για την παρασκευή του υπήρχε μια σειρά από ιδιαιτερότητες και λεπτομέρειες στην τυροκόμησης του προϊόντος, τις οποίες οι κτηνοτρόφοι

μετέφεραν από γενιά σε γενιά και αυτή. Συγκεκριμένα, το προς τυροκόμηση γάλα προερχόταν ζώα προσαρμοσμένα στις συνθήκες της περιοχής που βοσκούσαν στην άγρια εξαιρετικά πλούσια χλωρίδα της περιοχής, με αποτέλεσμα να είχε έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Παραδοσιακά, μετά το άμελγμα και τη συλλογή του γάλακτος, το έβραζαν, το άφηναν να κρυώσει και το έριχναν στην παραδοσιακή καρδάρα, όπου πρόσθεταν και το γάλα της επόμενης ημέρας. Καθημερινά το ανακάτευαν περίπου τρεις φορές, έως ότου λάβει τελικά τη μορφή που οι ίδιοι ήθελαν το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI». Η διαδικασία της καθημερινής ανάδευσης είναι ιδιαίτερα σημαντική για να αποκτήσει το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» τα χαρακτηριστικά του. Το μόνο που προσέθεταν ήταν χοντρό αλάτι και -όταν ήταν απαραίτητο- πτυιά. Μετά την ωρίμανση, το στράγγιζαν και ήταν έτοιμο για κατανάλωση, ένα τυρί αλοιφώδες, με πλούσια αρώματα, που το συνόδευαν συνήθως με φρέσκο ζεστό ψωμί.

Το προϊόν αυτό έχει καταφέρει να επιβιώσει στις μέρες μας και να ενθουσιάζει όποιον το δοκιμάζει. Οι διαφορές από τότε είναι λίγες και δεν έχουν επιφέρει καμία αλλαγή στο παραγόμενο «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI». Από αυτές, η σημαντικότερη προέκυψε από την ανάγκη να συστηματοποιηθεί-αυξηθεί η ποσότητα του προϊόντος. Έτσι, κρίθηκε ως απαραίτητη η προσθήκη όποτε χρειαστεί πτυιάς και αβλαβών οξυγαλακτικών μικροοργανισμών κατά το στάδιο του βρασίματος του γάλακτος. Με τον τρόπο αυτό έγινε δυνατό να πήζει το γάλα που συλλέγεται και κατά τις άλλες -πλην του τέλους Αυγούστου-εποχές του έτους. Μια επιπλέον διαφορά, ήσσονος σημασίας, προέκυψε από την ανάγκη της εμπορικής εκμετάλλευσης του προϊόντος. Στην όλη διαδικασία παραγωγής του έχει προστεθεί και το στάδιο της τυποποίησης, κάτι που παλαιότερα δεν γινόταν. Όμως, σε κάθε περίπτωση, τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά έχουν μείνει απaráλαχτα, θυμίζοντας παλαιότερες εποχές στους πιο μεγάλους, και εντυπωσιάζοντας τους νεότερους.

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ήταν ένα προϊόν που συνέβαλε στη διατροφή και την παράδοση των ορεινών περιοχών. Εκεί που οι συνθήκες ήταν πάντα πολύ δύσκολες. Βέβαια, μιλώντας για συνθήκες φυσικά δεν αναφερόμαστε μόνο στις καιρικές, οι οποίες είναι οι μόνες αναμενόμενες για τα υψόμετρα αυτά, αλλά για τη φτώχεια των παλαιότερων χρόνων όταν ακόμα και

το ψωμί έβγαине με δυσκολία  
[http://petrilia.blogspot.com.cy/2016/06/blog-post\\_12.html](http://petrilia.blogspot.com.cy/2016/06/blog-post_12.html)).

**6.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος** (λεπτομέρειες για χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή Τροφίμου που οφείλονται στη γεωγραφική καταγωγή)

Με βάση των παρακάτω πίνακα, το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» διαφοροποιείται από τα λοιπά αλοιφώδη τυριά και τυροκομικά προϊόντα ως προς τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά. Οργανοληπτικά, η κατανάλωσή του δίνει μια ελαφρώς γλυκιά γεύση και αφήνει μια ελαφρά υπόξινη επίγευση, ως επακόλουθο του έντονου όξινου χαρακτήρα του. Επίσης, έχει ένα ελαφρύ άρωμα χαρακτηριστικό των πτητικών τερπενίων και αλδευδών που εμπεριέχονται στα ντόπια βότανα που χρησιμοποιούνται. Λόγω του περιεχομένου σε πτητικές ενώσεις που εμπεριέχονται στα βότανα της περιοχής, το άρωμά του χαρακτηρίζεται ως ξυλώδες, με νότες έλατου και πεύκου (εξαιτίας του α-πινενίου που εμπεριέχουν) και αρώματα φασκόμηλου και θυμαριού που υπάρχουν σε αρκετή ποσότητα.

Στα φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά, θα πρέπει να σημειωθεί η πολύ ιδιαίτερη μαλακή και κρεμώδης υφή του, όπως και το υψηλό ποσοστό υγρασίας τα οποία οφείλονται στην τυροκομική μέθοδο που ακολουθείται και το διαφοροποιούν από άλλα αλοιφώδη τυριά. Συγκεκριμένα, η χρησιμοποιούμενη τεχνική της όξινης πήξης με σύντομο χρόνο ωρίμανσης και συχνή ανάδευση που διευκολύνει την παραγωγή γαλακτικού οξέος από τους μικροοργανισμούς του γάλακτος που καταναλώνουν λακτόζη, αποδίδει στο «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ένα έντονα όξινο χαρακτήρα (pH 3,8-4,6). Παράλληλα, ο βρασμός του γάλακτος αυξάνει τη συγκέντρωση των ολικών στερεών προσδίδοντας τη χαρακτηριστικά συνεκτική δομή του.

Στη συνέχεια, παρατίθεται Πίνακας στον οποίο συνοψίζονται τα βασικά φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κυριότερων τυροκομικών προϊόντων της κατηγορίας αυτής (αλοιφώδη):

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ	ΑΝΕΒΑΤΟ	ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ Χανίων	ΓΑΛΟΥΤΥΡΙ	ΚΑΤΙΚΙ Δομοκού	ΞΥΓΑΛΟ Σητείας	ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI
Υγρασία (max), % κ.β.	56	60	65	75	75	75	66 - 73

<b>Αλάτι % κ.β.</b>	4-5	---	1	3-4	----	1,5 (max)	1,3 - 2,0
<b>Χρώμα</b>	υποκίτρινο ως υπόφαιο	λευκό	λευκό ως υπόλευκο	καθαρό λευκό	καθαρό λευκό	λευκό	<b>Λευκό</b>
<b>Υφή</b>	μαλακή αλοιφώδης	Κοκκώδης	αλοιφώδης	αλοιφώδης	αλοιφώδης	αλοιφώδης ή/και κοκκώδης	<b>μαλακή, κρεμώδης, αλοιφώδης</b>
<b>Γεύση – Άρωμα</b>	αλμυρή, έντονη πικάντικη	υπόξινη ευχάριστη γεύση και άρωμα	υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα	υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα	υπόξινη, δροσερή με ευχάριστο άρωμα	δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση και ευχάριστο χαρακτηριστικό άρωμα	<b>ελαφρά, υπόξινη, δροσερή γεύση ιδιαίτερο άρωμα</b>

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος, που συνάδει με τον τρόπο παρασκευής του (τυρί όξινης πήξης) και τη σχετικά χαμηλή τιμή pH του, είναι η σημαντική παρουσία «ζυμωτικών» ειδών των ζυμών. Παράλληλα, ο έντονα όξινος χαρακτήρας του εξασφαλίζει μια ιδιαίτερα χαμηλή συγκέντρωση ολικών σταφυλοκόκκων, συμπεριλαμβανομένων των παθογόνων στελεχών του *Staphylococcus aureus* και των κολοβακτηριδίων (παράγοντες που συχνά αλλοιώνουν τα φρέσκα τυριά), σε τιμές μικρότερες των 2,5 και 1 log cfu/g αντιστοίχως. Ένα επιπλέον προσόν του προϊόντος που οφείλεται στον έντονα όξινο χαρακτήρα του αφορά την απουσία «επιφανειακών» αερόβιων μυκήτων που είναι γνωστό ότι αλλοιώνουν τα μαλακά τυριά.

Τέλος, ένα επιπλέον -πολύ σημαντικό- χαρακτηριστικό που κάνει το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» να ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα τυριά είναι το πολύ χαμηλό περιεχόμενό του σε λιπαρά (10-17%), όταν αυτά αποτιμώνται στο συνολικό προϊόν (μαζί με την υγρασία). Το προσόν αυτό εκτιμάται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές τις μέρες μας, αφού για την παραγωγή ενός τυροκομικού προϊόντος με τόσο χαμηλό περιεχόμενο σε λιπαρά δεν είναι απαραίτητο για τη βιομηχανία να αλλοιώσει το χαρακτήρα του προϊόντος για να το παράγει ως προϊόν light (με λιγότερα λιπαρά). Η ιδιαιτερότητα αυτή αποδίδεται στη χρησιμοποιούμενη τυροκομική τεχνική που αποδίδει στο τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» πολύ υψηλή υγρασία, με αποτέλεσμα τη μειωμένη συγκέντρωση λιπαρών (10-17%) στο προϊόν. Θα πρέπει να επισημανθεί ότι ενώ το γάλα που παράγουν τα ζώα της περιοχής λόγω του εκτατικού-νομαδικού συστήματος εκτροφής τους έχει υψηλότερη

λιποπεριεκτικότητα (σε σύγκριση με τα γάλατα άλλων συστημάτων παραγωγής), χάρις στην εφαρμοζόμενη σύντομη (ολιγοήμερη) τυροκομική τεχνική, στο τελικό προϊόν-τυρί αποδίδεται μια πολύ υψηλή σχετική υγρασία και χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά σε σχέση με άλλα τυριά.

Στη συνέχεια παρατίθεται Πίνακας που έχει καταρτιστεί με βάση τις σχετικές μέσες τιμές (%) που παρουσιάζονται στο διαδίκτυο για το περιεχόμενο των κύριων εμπορικών τυριών σε λιπαρά, και το εύρος των σχετικών τιμών για το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»:

Τυρί	Λιπαρά (%)
<b>ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ</b>	<b>10-17</b>
Έμενταλ	28
Κασέρι	30
Κασέρι <i>Light</i>	16
Κεφαλογραβιέρα	27
Προβολόνη	27
Ανθότυρο	16
Cottage cheese	4
Φέτα	20
Gouda	28
Gouda <i>Light</i>	16
Edam	27
Παρμεζάνα	26
Μοτσαρέλα	22
Μοτσαρέλα light	7
Ροκφόρ	31
Γραβιέρα	32
Κατίκι Δομοκού	12
Κεφαλοτύρι	33
Χαλούμι	25
Μυζήθρα	30
Philadelphia <i>Light</i>	12

Πηγές: <http://www.fitsteps.gr/2017/10/05/poses-thermidas-kai-lipara-exoun-ta-agapimena-mas-tyria/>  
<https://www.inewsg.com/220/tyria-tamam-gia-diaita.htm>  
<http://sympetheroi.blogspot.com/2014/07/1.html>

### **6.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος**

Το τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι ένα προϊόν άμεσα συνδεδεμένο με την περιοχή παραγωγής του για πολλά χρόνια. Τα κυριότερα ιστορικά στοιχεία που συνδέουν το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» με την



οριοθετημένη περιοχή στην οποία παράγεται για πολλά χρόνια αφορούν τη συνταγή της παρασκευής του, που έχει περάσει αναλλοίωτη από γενιά σε γενιά. Αυτή, σε συνδυασμό με την παραδοσιακή κτηνοτροφία που παράγει την πρώτη ύλη-γάλα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, αποφέρουν τελικά ένα προϊόν με έντονο παραδοσιακό και ιστορικό περιεχόμενο.

Οι σημαντικότεροι παράγοντες που συνηγορούν υπέρ της ιδιαιτερότητας του προϊόντος και των χαρακτηριστικών που το συνδέουν με τον τόπο παραγωγής του αφορούν:

1) Το γάλα που χρησιμοποιείται για την τυροκόμησή του: Προέρχεται από την ελεύθερη βόσκηση παραδοσιακά εκτρεφόμενων εκτατικά αιγοπροβάτων από ντόπιες φυλές. Λόγω του ιδιαίτερου εδαφοκλιματικού περιβάλλοντος της οριοθετημένης περιοχής, η χλωριδική της βιοποικιλότητα (η οποία χρησιμοποιείται για βόσκηση ή αποθηκεύεται προς χρήση για τις μέρες με άσχημες καιρικές συνθήκες) είναι ιδιαίτερα πλούσια και προσδίδει στο παραγόμενο στην περιοχή γάλα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, κυρίως ως προς το έντονο, ιδιαίτερο άρωμά του και τη λιποπεριεκτικότητά του. Η ιδιαιτερότητα αυτή είναι άμεση συνάρτηση της μεγάλης ποικιλίας των εδώδιμων αρωματικών βοτάνων που συμμετέχουν στη διατροφή των αιγοπροβάτων εμπλουτίζοντας με πτητικές ουσίες (άκυκλα και κυκλικά τερπένια, κετόνες, αλδεΐδες, εστέρες κλπ). Όπως παρουσιάστηκε στο οικείο κεφάλαιο της χλωρίδας, στην οριοθετημένη περιοχή αυτοφύονται συνολικά 1.139 φυτικά taxa εκ των οποίων τα 111 είναι ενδημικά της βαλκανικής και τα 89 ενδημικά της Ελλάδας.<sup>3</sup> Αν και η επιστημονική βιβλιογραφία βρίθει μελετών που καταδεικνύουν ότι η βόσκηση-διατροφή των αιγοπροβάτων με αρωματικά & φαρμακευτικά φυτά προσδίδει στο γάλα τους ιδιαίτερα χαρακτηριστικά-άρωμα, ειδικά για την περίπτωση του τυροκομικού προϊόντος «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» υπάρχει σχετική μελέτη δημοσιευμένη το 2017 στο διεθνές επιστημονικό περιοδικό *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* (Συνημμένο 8) με τίτλο «**Effect of The Composition of Grazing Matter on The Quality Characteristics of The Traditional Greek Dairy Product "Tsalafouti"**». Η μελέτη αυτή έχει υλοποιηθεί στην περιοχή των Τζουμέρκων -σε τρεις υψομετρικές ζώνες- και αφορά την προσδιορισμό της διασύνδεσης της

φυτικής βιοποικιλότητας με το τελικό περιεχόμενο του τελικού προϊόντος τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», καταδεικνύοντας την επιρροή που ασκούν τα 98 ενδημικά φυτά που μελετήθηκαν στα χαρακτηριστικά και την ποιότητα του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI».

II) Την παραδοσιακή τεχνική τυροκόμησης: Η οποία ουσιαστικά περνά αναλλοίωτη από γενιά σε γενιά. Τα ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά και η μαλακή αλοιφώδης υφή του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι απευθείας συνάρτηση του ιτρόπου παρασκευής του και κυρίως της μικροχλωρίδας του γάλακτος, σε συνέργεια με τη μικροχλωρίδα του περιβάλλοντος παρασκευής του. Συγκεκριμένα, στη διδακτορική διατριβή του Παναγιώτη Δημ. Ντάσιου με τίτλο «Η στράτα των νομάδων Σαρακατσαναίων Αγραφιωτών και το πολιτισμικό ίχνος της», (2011, Πάντειο Πανεπιστήμιο, Συνημμένο 9), στην οποία αναφέρεται το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ως ένα από τα τοπικά παραδοσιακά εδέσματα της περιοχής των Αγράφων συγκρίνεται η παραδοσιακή συνταγή με το νεότερο τρόπο παρασκευής του, με έμφαση τα χαρακτηριστικά που συντελούν στις ιδιαιτερότητές του. Αυτές αποδίδονται αφενός σε τοπικούς παράγοντες όπως η ιδιαίτερη χλωρίδα, η παρουσία σπάνιων ζυμομυκήτων, ο αέρας, η σύσταση του γάλακτος σε θρεπτικές αρωματικές ουσίες κλπ, και αφετέρου στην τεχνοτροπία της τακτικής ανάδευσης του καθ' όλη τη διάρκεια της οξίνισης-ωρίμασης που ανέπτυξαν οι τυροκόμοι της περιοχής. Αυτή κρίνεται ως ιδιαίτερα σημαντική για να αποκτήσει το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» τη χαρακτηριστική κρεμώδη υφή του και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Είναι ευχής έργον να καταφέρνει κανείς να έχει άριστες πρώτες ύλες και να τις αξιοποιεί στην παρασκευή ποιοτικών προϊόντων που αναδεικνύουν όλα τα αρχικά χαρακτηριστικά τους. Και κάτι τέτοιο πετυχαίνεται στην περίπτωση του προϊόντος αυτού, αφού για την παραγωγή του συλλέγεται το γάλα με αξιοζήλευτα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, το οποίο μέσω μιας διαχρονικά δοκιμασμένης και επιτυχημένης τεχνικής τυροκόμησης τελικά παράγει ένα προϊόν που αφήνει έντονες γεύσεις στους γευστικούς κάλυκες του καταναλωτή.

#### **6.4. Πηγές που αποδεικνύουν την ιστορικότητα του προϊόντος και το δεσμό του με την οριοθετημένη περιοχή**

Για την παράδοση, τη φήμη και την ιστορικότητα του προϊόντος «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», υπάρχουν ποικίλες αναφορές σε βιβλία, στο διαδίκτυο ακόμα και σε διατριβές που αποδεικνύουν τον ισχυρό δεσμό του με την οριοθετημένη περιοχή. Τα περισσότερα αντλούν στοιχεία και αναφορές της τις απαρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα και παρουσιάζονται στη συνέχεια:

##### **Αναφορές σε βιβλία**

- Ο σύλλογος “προς διάδοσιν ωφέλιμων βιβλίων” διατηρεί βιβλίο που είχε εκδοθεί το 1930, με τίτλο «**Ποιμενικά της Ρούμελης**» με συγγραφέα τον Δημ. Λουκόπουλο (Συνημμένο 10). Γραμμένο στην τοπική διάλεκτο κάνει αναφορές στο «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» επιβεβαιώνοντας τον άρρηκτο δεσμό του ιδιαίτερου αυτού προϊόντος με τη ζωή των κτηνοτρόφων της Ρούμελης. Το χαρακτηρίζει ως ένα από τα βασικά τυροκομικά προϊόντα της περιοχής, μαζί με τη μυζήθρα, το κατοίκι και το χοντρόγαλα (σελ 10). Μάλιστα αναφέρει ότι το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» στα Άγραφα ονομάζεται και ως σιταλπτύρι (σελ 153) και περιγράφει την ιδιαιτερότητά του κατά την πήξη, δηλαδή πως σπάνια γινόταν με τη χρήση πιτυάς. Η ιδιότητα αυτή του γάλακτος από τότε συνδεόταν με το «σώσμα» δηλαδή με τις τελευταίες εβδομάδες πριν την ξηρά περίοδο, κατά την οποία είχε και μια διαφορετική σύσταση. Επειδή παραγόταν σε μια χρονική περίοδο που το γάλα θα σταμάταγε να συλλέγεται, οι οικογένειες των τσοπαναρέων δεν είχαν εισοδήματα μεγάλα. Κατά συνέπεια, πέραν της εμπορίας του, συνέβαλε και διατροφικά για τις οικογένειές τους.
- Στο βιβλίο «**Η βλαχοζωή στα βουνά**» του Βασίλη Λαμνάτου, εκδόσεις «Το Ελληνικό βιβλίο», 1976, Αθήνα (Συνημμένο 11), ο συγγραφέας δηλώνει *«Τούτη τη ζωή, που εξιστορώ και περιγράφω στο βιβλίο μου, δεν είναι δημιούργημα της φαντασίας μου και ούτε πάρθηκε από γραπτές πηγές. Είναι μια ζωή που έζησα αρκετά χρόνια στα ψηλοβούνια και στα βουνοπλάγια κι έγινε με τον καιρό ανάσα και λαχτάρα μου...»*. Έτσι, συνάγεται ότι περιγράφει τα βιώματά του στις αρχές του αιώνα, με βάση την ημερομηνία γέννησής του (1910). Εκεί περιγράφεται η μεγάλη σημασία του τυριού για τη

διατροφή των κτηνοτρόφων, ή αλλιώς τσοπάνων όπως ο ίδιος χαρακτηρίζει. Εκτός όμως της διατροφής, αναφέρει σημαντικά στοιχεία και για την εμπορία του τυριού, στην οποία χαρακτηρίζεται λαχτάρα, τη προσμονή όσων δεν είχαν ζώα, για να αγοράσουν το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI». Για τους κτηνοτρόφους κατοίκους των ορεινών αυτών περιοχών, ο συγγραφέας χρησιμοποιεί το επίθετο «βλάχος» με την έννοια που περιγράφεται στο «Λεξικό της νέας Ελληνικής Γλώσσας,» του Γ. Μπαμπινιώτη ως «*κάθε ορεσίβιο βοσκό της ορεινής Ελλάδας*». Στο κεφάλαιο που αναφέρεται στην Τυροκομία τους (σελ. 72), γράφει: «*Το γάλα είναι το λευκό χρυσάφι για τον τσοπάνη. Μ' αυτό κάνει: το τυρί, τη μυζήθρα, το βούτυρο, την πρέντζα, το γιαούρτι, το κατοίκι και το **τσαλαφούτι***». Επίσης, στη σελίδα 77 αναφέρει «*Έτσι, τελειώνοντας το κατοίκι, πάμε στο **τσαλαφούτι, που συνηθίζεται πολύ στη Ρούμελη**. Αυτό γίνεται όταν αρχίσει και χοντραίνει το γάλα, πήζει τότε μόνο του το γάλα χωρίς πτυιά. Το στραγγίζουν και να, έτοιμο κι αυτό!*».

- Στο βιβλίο «**Τα Θεοδώριανα Άρτας**», Έκδοση Κοινότητας Θεοδωριανών, 2006 (Συνημμένο 12), οι συγγραφείς παραθέτουν πολλά στοιχεία-ντοκουμέντα σχετικά με την κτηνοτροφική παραγωγή-ζωή του τόπου από τα μέσα του 17<sup>ου</sup> αιώνα. Επίσης, παραθέτουν μια σειρά ονομάτων των κτηνοτρόφων και συνοδεύουν την παραστατική τους περιγραφή για τη ζωή και την παραγωγικότητα των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων της περιοχής με πλούσιο φωτογραφικό υλικό από την παλαιά παραδοσιακή ζωή της περιοχής. Στην αναφορά τους στο «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» (πχ σελίδα 580-581) είναι πλήρως περιγραφικοί, αναφέροντας αναλυτικά την πρώτη ύλη (άμελξη γάλακτος τον Αύγουστο), την τεχνική παραγωγής του και την σημαντικότητά του για την τοπική κοινωνία. Και στην μαρτυρία αυτή το χρονικό παραγωγής του τυριού τοποθετείται στο τέλος του καλοκαιρού όπου η σύσταση του γάλακτος αλλάζει.
- Στο βιβλίο «**Η Βούλπη και η Παλαιοκατούνα της Ευρυτανίας, Ιστορικά και Λαογραφικά στοιχεία**» του Παύλου Νταλλή, εκδόσεις «Ελληνικά Γράμματα», Αθήνα 2007, (Συνημμένο 13) ο συγγραφέας δηλώνει πως η συγγραφή του το βιβλίο είχε ολοκληρωθεί αρκετά χρόνια πριν από την έκδοσή του (σελ. 11: «*Το ταπεινό αυτό πόνημα άρχισε να γράφεται από το*

1970 και τέλειωσε το 1982») και καταγράφει βιώματα-μνήμες του, από την περίοδο 1934 έως 1964, όταν έζησε σε δύο χωριά που βρίσκονται στην οριοθετημένη περιοχή. Ο ίδιος, στη σελίδα 234 περιγράφει γλαφυρά την παρασκευή του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», καθώς και τον τρόπο που το συνδύαζαν κατά τα γεύματά τους τα χρόνια εκείνα, ως εξής:

«3. Το Μαξούλεμα Το γάλα έπρεπε να μαξουλευτεί, να υποστεί κάποια επεξεργασία για να βγει από αυτό το τυρί, το βούτυρο κ.λπ. Τα προϊόντα αυτά του γάλακτος γίνονται ως εξής:

α. το τυρί....

β. Η μυζήθρα...

γ. Το **τσαλαφούτι**: Το πρόβειο γάλα τον Αύγουστο που είναι πηχτό, το βράζουν λίγο, το αλατίζουν και το ρίχνουν μέσα σε τουλούμι ή σε κάδη και εκεί, ύστερα από λίγες μέρες, παίρνει μια υπόξινη γεύση και γίνεται το γνωστό **τσαλαφούτι**, που είναι γευστικότατο, ορεκτικότατο και θρεπτικότατο γιατί έχει όλα τα συστατικά του γάλατος μέσα. Αν κανείς έχει και ζεστή μπουμπότα, μπορεί να φάει από αυτό και τρία και τέσσερα πιάτα...! Για το καλοκαίρι ιδίως είναι ωραιότατο πράγμα. όσο τρώγουν απ' αυτό ... γλείφουν και τα δάκτυλά τους!»...

- Στο βιβλίο «**Ευρυτανικές Ιστορίες**» του Αλέξανδρου Χουλιαρά, Έκδοση Επτάλοφος, Αθήνα 2006 (Συνημμένο 14), ο συγγραφέας έχει ως ιστορικό χρόνο αναφοράς τα χρόνια της παιδικής, εφηβικής και νεανικής ζωής του αναφέροντας: «Προσωπικά γεννημένος και μεγαλωμένος στο Κρίκελλο –εκεί βίωσα το λυκόφως της προβιομηχανικής ευρυτανικής ζωής- συνέλεξα και κατέγραψα μερικές από τις ιστορίες του τόπου μας». Στη σελ. 122 του βιβλίου καταγράφεται το προσωνύμιο «Τσαλαφούτης» αναφέροντας χαρακτηριστικά: «Ο Τσαλαφούτης με τη γυναίκα του, τα καματερά του και τον γάιδαρο φορτωμένο με σπόρο και τ' αλέτρια, ξεκίνησε να πάει για όργωμα στο χωράφι.» Έτσι, πιστοποιείται ότι το προσωνύμιο **Τσαλαφούτης** χρησιμοποιούνταν στην περιοχή από τις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα, αποδεικνύοντας ότι το γαλακτοκομικό προϊόν «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ήταν γνωστό και τόσο ενσωματωμένο στην λαϊκή κουλτούρα ώστε μπορούσε να δώσει «προσωνυμικές» ιδιότητες σε αυτόν που το

κατανάλωνε ή το παρασκεύαζε, ένα συχνό γλωσσικό φαινόμενο όπως στις περιπτώσεις των επιθέτων «παπλωματάς», «τυράς», «πεταλωτής» κλπ.

- Στο βιβλίο «**ΧΡΟΝΙΚΟ ΚΟΡΥΣΧΑΔΩΝ: Το χωριό Κορυσχάδες Ευρυτανίας στις διαδρομές του χρόνου**» του Κων/νου Σαρρή, Ιστορικές εκδόσεις Βασιλόπουλος, Αθήνα 1998, στη σελίδα 91 (Συνημμένο 15) (<https://books.google.gr/books?id=VdkuAAAAMAAJ&q=τσαλαφουτι&dq=τσαλαφουτι&hl=el&sa=X&ved=0ahUKEwiu4OW189nWAhUsS5oKHRZMDawQ6AEILTAB>), αναφέρεται «...**το τσαλαφούτι** το έφτιαχναν από βρασμένο γάλα αλατισμένο, που αφηνόταν να κόψει. Κατά διαστήματα έβαζαν και πιο φρέσκο (νεότερο) γάλα, βρασμένο σε δοχεία ή τουλούμια...»

### Αναφορές σε διατριβές

- Στη διδακτορική διατριβή του Παναγιώτη Δημ. Ντάσιου με τίτλο «**Η στράτα των νομάδων Σαρακατσαναίων Αγραφιωτών και το πολιτισμικό ίχνος της**», (2011, Πάντειο Πανεπιστήμιο, Συνημμένο 9), στις σελίδες 39-40 που απαριθμεί τα τοπικά παραδοσιακά εδέσματα της περιοχής των Αγράφων, συμπεριλαμβάνει το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI». Επίσης, στη σελίδα 255 γίνεται μια εκτεταμένη αναφορά για το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», παρέχοντας για το προϊόν αυτό ποικίλα στοιχεία, όπως η σημασία του για τους Σαρακατσαναίους (στη διατροφή τους και ως εμπορικό προϊόν), η εποχή που παρασκευαζόταν (Αύγουστος-Σεπτέμβριος), ο λόγος που παρασκευαζόταν στα ορεινά (θερμοκρασία) κλπ. Στη σελίδα 256 παρουσιάζεται η παραδοσιακή συνταγή της παρασκευής του, αναφέροντας το προϊόν ως τσιαλαφούτι.<sup>5</sup> Αναλυτικότερα, περιγράφεται πως αντί κάδης συνήθως χρησιμοποιούσαν κάποιο «τομάρι», στο οποίο συλλεγόταν το γάλα συνήθως περισσότερων της μιας ημέρας. Παράλληλα, γίνεται σύγκριση με τον νεότερο τρόπο παρασκευής του τυριού, ενώ τονίζονται και τα χαρακτηριστικά εκείνα που επηρεάζουν την ιδιαιτερότητά του.<sup>6</sup> Η τελευταία αποδίδεται σε τοπικούς παράγοντες όπως την ιδιαίτερη χλωρίδα, την παρουσία σπάνιων ζυμομυκήτων, τον αέρα, τη σύσταση του γάλακτος σε θρεπτικές αρωματικές ουσίες κλπ. Είναι μια διατριβή με πλούσιο φωτογραφικό υλικό από την καθημερινή ζωή των κατοίκων της περιοχής και από τεχνικές παραγωγής των τοπικών τυριών.

<https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/23989>

- Στη διατριβή της Έλλης Ρώμα-Αθανασιάδου με τίτλο «**Ελεύθερος χρόνος και λιμναίο στοιχείο: Σχέδιο Branding της περιοχής λιμνών Φλώρινας**» (2013, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Συνημμένο 16), στις σελίδες 39 και 40 γίνεται αναφορά στο «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» το οποίο αποτελεί ένα από τα προϊόντα που παράγονται στην περιοχή γύρω από τη λίμνη Πλαστήρα και σε περιοχές που βρίσκονται στα σύνορα της περιφερειακής ενότητας Ευρυτανίας. Η αναφορά αυτή γίνεται στο σημείο της διατριβής που περιγράφεται η συμβολή των παραδοσιακών προϊόντων της περιοχής στον τουρισμό, αναδεικνύοντας τη σπουδαιότητα του προϊόντος στη ζωή των κατοίκων της περιοχής.

<http://ir.lib.uth.gr/bitstream/handle/11615/42816/11744.pdf?sequence=1>

#### **Αναφορές σε ιστοσελίδες πολιτιστικών συλλόγων**

- Στην ιστοσελίδα του πολιτιστικού συλλόγου Βρουβιανών, γίνεται αναφορά στην παρασκευή του τυριού (Συνημμένο 17). Πρόκειται για ένα σύνολο τριών χωριών (Βρουβιανά, Αυλάκι, Περδικάκι) που βρίσκονται στα σύνορα της περιφερειακής ενότητας Ευρυτανίας με την περιφερειακή ενότητα Αιτωλοακαρνανίας, τα οποία παραθέτουν -μέσω της ιστοσελίδας- την ιστορία της τυροκομίας τους στο πέρασμα των χρόνων. Στην περιγραφή του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» σημειώνεται η ιδιαιτερότητά του κατά την πήξη του γάλακτος, ενώ δίνονται πληροφορίες για την όλη διαδικασία και τα μυστικά σημεία της συνταγής

([http://www.syllogosvrouvianon.gr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=86&Itemid=87](http://www.syllogosvrouvianon.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=86&Itemid=87))

- Στην ιστοσελίδα της πολιτιστικής ομάδας Λιδωρικίου, υπάρχει ανάρτηση λαογραφικού σημειώματος του 2013 (Συνημμένο 4) με τίτλο «Πως πήζουν το τυρί στα βουνά της Δωρίδας», το οποίο είναι αναπαραγωγή δημοσιεύματος του Δημ. Λουκόπουλου στην εφημερίδα «Λιδωρίκι» του 1983. Σε αυτό καταγράφεται ο τρόπος που τυροκομούσαν οι βοσκοί στη Ρούμελη, πως μοιραζόντουσαν το προϊόν ανάλογα με τη σειρά (αράδα) και ποσότητα του γάλακτος που εισέφεραν και την ιδιαιτερότητα στην πήξη

του. Χαρακτηριστικά αναφέρεται «Στους τσοπάνηδες της Ρούμελης θα βρεις και το σταλποτύρι η τσαλαφούτι, το τυρί που πήζει μόνο του, όντας χοντραίνει το γάλα. Χωρίς να βάλεις πιτυά, παρουσιάζεται κάτι σαν γιαούρτι, σαν τυρί, όπως θέλεις πάρτο, μα πολύ γλυκό. Το στραγγίζουν και δεν το διακρίνεις από τυρί». Οι εικόνες που παρέχονται από τη διαδικασία παραγωγής των τυροκομικών προϊόντων της περιοχής στα παλαιότερα χρόνια δείχνουν πώς προϊόντα σαν το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» έχουν ταξιδέψει έως τη σημερινή καθημερινότητα.

[http://polidorikiou.blogspot.gr/2009/09/blog-post\\_8622.html](http://polidorikiou.blogspot.gr/2009/09/blog-post_8622.html)

- Στην ιστοσελίδα του συλλόγου των Θεοδωριανιτών Άρτας, σε άρθρο του 2014 (Συνημμένο 3) με τίτλο «Η κτηνοτροφία στα Θεοδώριανα» αναφέρεται στα προβλήματα που αντιμετωπίζει στην περιοχή η σύγχρονη κτηνοτροφία, επισημαίνοντας ότι σε αντίθεση με τον μειούμενο αριθμό κτηνοτρόφων στην Ελλάδα, στα Θεοδώριανα οι νέες γενιές έχουν αντικαταστήσει τους παλαιότερους. Επίσης, αναφέρεται ότι παρότι σήμερα το γάλα αξιοποιείται και σε άλλες κατευθύνσεις πέραν της τυροκόμησης, αναφέρεται στο «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» υπογραμμίζοντας ότι η συνταγή και το παραγόμενο προϊόν παρασκευάζεται με τον παραδοσιακό τρόπο. Στην ιστοσελίδα μπορεί κανείς να δει και μια πληθώρα φωτογραφιών από τις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις του χωριού.

[www.theodoriana.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=652&Itemid=39](http://www.theodoriana.com/index.php?option=com_content&view=article&id=652&Itemid=39)

### **Αναφορές σε ιστοσελίδες και blogs**

- ([http://aperantiakaagrafa.blogspot.gr/2011/02/blog-post\\_487.html](http://aperantiakaagrafa.blogspot.gr/2011/02/blog-post_487.html)) Στον ιστότοπο αυτόν που αναρτώνται νέα από την περιοχή των Αγράφων, το 2011 ο Θωμάς Ντόκας -με καταγωγή από τα Άγραφα- δημοσίευσε ανάρτηση με τίτλο «Τι είναι το Τσαλαφούτι» (Συνημμένο 18). Σε αυτό παρατίθενται με δωρικό λόγο σημαντικά στοιχεία για το προϊόν, τον τρόπο διατήρησής του και για τον τρόπο που μπορεί να σερβιριστεί. Σε αυτήν υπάρχει και φωτογραφία του προϊόντος στην τελική του μορφή, έτοιμο προς κατανάλωση



- ([www.athinorama.gr/umami/umamipedia/?id=879](http://www.athinorama.gr/umami/umamipedia/?id=879)) Στο διαδικτυακό τόπο ενός από τα πιο γνωστά περιοδικά της Ελλάδας (Αθηνόραμα), σε διαδικτυακό ένθετο του περιοδικού, γίνεται παρουσίαση των εγχώριων και εισαγόμενων τυριών που καταναλώνονται στην Ελλάδα (Συνημμένο 19). Σε αυτό, το τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» συμπεριλαμβάνεται μεταξύ των παραδοσιακών τυριών της ηπειρωτικής Ελλάδος, δίνοντας έμφαση στη γαστρονομική πλευρά του, αναλύοντας τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, καθώς και τους τρόπους με τους οποίους μπορεί το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» να καταναλωθεί στο τραπέζι.
- (<http://www.eliasmamalakis.gr/cheeses2.asp?perioxi=5>) Στην ιστοσελίδα ενός από τους πιο γνωστούς μάγειρες της Ελλάδας, του Ηλία Μαμαλάκη, στην καταγραφή που κάνει για τα τυριά της κεντρικής Ελλάδος, συμπεριλαμβάνει και καταγράφει το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», περιγράφοντας ότι είναι αλοιφώδες, με υφή γιαουρτιού και παρασκευάζεται από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα (Συνημμένο 20).
- (<http://sympetheroi.blogspot.com/2014/07/1.html>) Στον παγκόσμιας εμβέλειας Ελληνικό ιστότοπο ([www.sympetheroi.eu](http://www.sympetheroi.eu)), στο σημείο που αναφέρονται τα τυριά με χαμηλά λιπαρά-θερμίδες (light) ονοματίζει τα Ελληνικά τυριά της κατηγορίας αυτής. Συγκεκριμένα αναφέρει: «Στην παραδοσιακή τυροκομία τη Ελλάδα πέρα από τις γραβιέρες, τα κεφαλοτύρια, τις κεφαλογραβιέρες, την φέτα και τα μανούρια υπάρχουν και τυριά με χαμηλά λιπαρά, που μπορούν να μπουν σαν γεύμα στην διατροφή μας. Τυριά που τα λιπαρά τους δεν ξεπερνούν τα 18%. Σε μια δίαιτα χαμηλή σε θερμίδες, λιπαρά και υδατάνθρακες, οι διαιτολόγοι συστήνουν συνήθως τυρί cottage ή αλειφόμενο όπως το philadelphia. Στην ελληνική τυροκομία, τα τυριά δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα από αυτά τα δύο. Στην πραγματικότητα υπάρχει πολύ μεγαλύτερο εύρος!» ΣΤΟ ΣΗΜΕΙΟ ΑΥΤΟ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ ΣΤΟ «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ΤΟΝΙΖΟΝΤΑΣ ΩΣ ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΛΕΟΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΟ ΧΑΜΗΛΟ ΤΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΕ ΛΙΠΑΡΑ. Συγκεκριμένα αναφέρει: «Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι ένα λείο τυρί με χαμηλά λιπαρά που παράγεται από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα και ελάχιστο αλάτι στην περιοχή

της στερεάς Ελλάδας. Μπορεί να είναι αρκετά πηχτό με κομμάτια πηγμένου τυριού ή εντελώς κρέμα σαν ένα αρκετά πηχτό γιαούρτι. Τα λιπαρά του κυμαίνονται από 10%-12% περίπου. Είναι γευστικότατο σε συνδυασμό με σαλάτα ή μέσα σε σούπες! Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε τζατζίκι, τυροκαυτερή, τυροσαλάτα, ντάκο, πίτες, για να δέσετε κάποια κόκκινη σάλτσα ή κρασιού ή ακόμη και να αντικαταστήσετε το τριμμένο τυρί σε μακαρονάδες ή την κρέμα γάλακτος σε μία "ψεύτικη" καρμπονάρα.» (Συνημμένο 21)

- Ο δικηγόρος και λαογράφος της περιοχής καταγωγής του (Αργιθέα Καρδίτσας), κ. Μενέλαος Παπαδημητρίου έχει διαχρονικά προσφέρει ένα αξιοσημείωτο έργο για την καταγραφή των σχετικών εθίμων. Στο πλαίσιο αυτό, έχει δημοσιεύσει στο διαδίκτυο πολλά και σημαντικά λαογραφικά στοιχεία για το τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» και τη σημασία-δεσμό του με τον τόπο παραγωγής του. Στη συνέχεια σταχυολογούνται κάποιες από τις αναφορές αυτές:

- ✓ [http://petrilia.blogspot.gr/2016/06/blog-post\\_12.html](http://petrilia.blogspot.gr/2016/06/blog-post_12.html) (Συνημμένο 22) Σε δημοσίευση με τίτλο «Τσαλαφούτι ή τσιαλαφούτι, το ευγενές και δυσεύρετο ορεκτικό!!!» παρέχει μια πολύ γλαφυρή περιγραφή του προϊόντος και της παραδοσιακής διαδικασίας παραγωγής του προϊόντος και της διατήρησής του. Γράφει για τη σύνδεση του με την περιοχή και τη σημασία του τυριού στον τόπο αυτόν. Το σπουδαιότερο όμως, είναι πως κάνει διαχωρισμό εννοιών, οι οποίες είναι άγνωστες σε όσους δεν έχουν ζήσει και μεγαλώσει με τις κτηνοτροφικές επιρροές της περιοχής. Οι λεπτομέρειες που δίνονται είναι σημαντικές και την κατανόηση της διαφορετικότητας του τυροκομικού προϊόντος «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» έναντι άλλων προϊόντων αυτής της κατηγορίας. Μεταξύ άλλων αναφέρει:

1. Μαρτυρία: «Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» με άλλα ντόπια παραδοσιακά προϊόντα παντρεύουν στην περιοχή μας την παράδοση με τη φιλοξενία!!!

-Σύρε παιδί μ' στη βρύσ' σ'ν Ιτιά να φέρς τν καρδάρα. Θα νάσφιξαν οι δούγες τώρα, θέλου να βράσου του γάλα, να φκιάσουμι τσιαλαφούτ.

-Πααίνω μάνα τώρα της είπα και τράβηξα για την Ιτιά. Με το λάστιχο στο χέρι έτοιμο γιατί κοντά στη βρύση, σε μια βιτσοκρανιά έκαναν χοροστάσι οι γκζάνες!!!

-Βλέπετε, η μάνα το νου στο σκέρεμμα κι εγώ στο κυνήγι...»

2. Σκεύη: Αγγεία-σκεύη για το γάλα και τα παράγωγά του ήταν οι καρδάρες, ο μπουτινέλος για το κοπάνισμα, τα τομάρια ή τουλούμια ή τυρολόγοι που τάφκιαναν από αρνοτόμαρα ή κατσκοτόμαρα κ.α. Συγκεκριμένα για να φκιάσουν τους τυρολόγους ξύριζαν καλά τα τομάρια, τους έδεναν σφιχτά τα σημεία στα τέσσερα ποδάρια αφήνοντας το λαιμό ελεύθερο ως είσοδο και αφού τα άργαζαν καλά τα φούσκωναν και... τα κρεμούσαν σε δέντρο στον αέρα για να στεγνώσουν—να ξεραθούν. Σε απόσταση, να μην τα φτάνουν τα σκυλιά και οι γάτες και τα φάνε. Ύστερα από το λαιμό του τομαριού-τυρολόγου θα έβαζαν το γάλα για τσαλαφούτι, το γαλοτύρι κ.α. Συνήθως οι τυρολόγοι ήταν από τομάρια μικρών αρνιών εν ανάγκη και κατσικιών.
3. Παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής: Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» γίνεται από πρόβειο γάλα που το βράζουμε και το αλατίζουμε με χοντροτριμμένο στην αλατόπετρα με το τριφτάρι αλάτι, ανακατώνοντάς το ώσπου να λιώσει αλλά και να μην αρπάξει (να μην τσουκνώσει) ώσπου να κρυώσει. Ύστερα το γέρνουμε στην καλοπλυμένη καρδάρα μέχρι αυτή να γιομίσει. Την καρδάρα αυτή τη βάζαμε σε σκιερά μέρη για δροσιά και πολλές φορές σκάβαμε και τη βάζαμε στη γη δίπλα σε πηγές, όσο ακόμα είμασταν στα ξεκαλοκαιριά – στα στανοκάλυβα. Επάνω τη σκεπάζαμε καλά με το ξύλινο καπάκι και από πάνω ένα ύφασμα και πλακόπετρες για να το εξασφαλίσουμε από βροχή, από νεροσυρμή και από ζούμπελα. Πέραν αυτού το ανοίγαμε και δυο-τρεις φορές τη μέρα και το ανακατώναμε καλά. Έτσι το παρακολουθούσαμε ώσπου να δέσει, να γίνει παχύρευστο, δοκιμάζοντάς το. Διαπιστώνοντας ότι έγινε το μεταφέραμε σε μικρότερα ξύλινα δοχεία ή στο τουλουμοτόμαρο, πότε απευθείας όπως ήταν και πότε στραγγίζοντάς το.
4. Συνήθειες: Εμείς οι Αργιθεάτες, οι Αγραφιώτες, Οι Βαλτινοί και Ραδοβυζινοί, οι Ασπροποταμίτες και Τζουμερκιώτες, γενικά οι

βουνίσιοι και εκ καταγωγής αγροκτηνοτρόφοι, μεγαλώσαμε με το γάλα και τα παράγωγά του και ξέρουμε από πρώτο χέρι το ευγενές και δυσεύρετο αυτό ορεκτικό, το τσιαλαφούτι!!!! Που μας συντροφεύει από το τσιπουράκι ως το κάθε γεύμα ή δείπνο!!! Πρώτο μέλημα της κτηνοτροφικής οικογένειας, ως το τέλος Ιουλίου-αρχές Αυγούστου που τα χορτάρια στα βουνά ήταν ακόμα αρκετά και χλωρά και το γάλα αρκετό, ήταν να φκιάσει το τυρί της χρονιάς, να γεμίσει τουλάχιστον ένα βαένι και μια –δυο καρδάρες μεγάλες. Να βγάλει βούτυρο, ξυνόγαλο, μυζήθρα, κλωτσοτύρι και αρτιμή και τελευταίο άφηνε το τσιαλαφούτι που ήταν για ορεκτικό ή επιδόρπιο και για αυτό δεν το έφκιναν σε μεγάλη ποσότητα. Στα τέλη Ιουλίου ως τα μέσα του Αυγούστου τα χορτάρια λιγόστευαν και ξεραίνονταν – λιγόστευε και το γάλα των ζώων αλλά γίνονταν και πιο γερό!!! Χόντρυνε!!! Είναι από τα καλύτερα ορεκτικά και όταν το πιάτο με το τσιαλαφούτι έμπαινε στην τάβλα τα κουταλοπήρουνά μας έπαιρναν φωτιά!!! Οι βούτες με τις μπουκιές του ζεστού ψωμιού στο τσιαλαφούτι έδιναν και έπαιρναν!!!

5. Περιγραφή: Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» έχει παχύρρευστη υφή, είναι μαλακό και πολλές φορές το βάζαμε και σε φέτες ψωμιού, αλείφοντάς τες!!!
- ✓ Ο κ. Μενέλαος Παπαδημητρίου έχει συμπεριλάβει το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» σε ομιλία του, το 2011 στο ΚΠΕ Μουζακίου, με τίτλο «Η Αργιθεάτικη Παραδοσιακή Διατροφή». Η ομιλία αυτή, που δημοσιεύτηκε σε πολλούς ιστότοπους του διαδικτύου (Συνημμένο 23), αναφέρει το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ως ένα σημαντικό στοιχείο της παραδοσιακής διατροφής της ευρύτερης περιοχής της Αργιθέας αναφέροντας χαρακτηριστικά: «...το γάλα και τα παράγωγά του (κορφή, τσιαλαφούτι, τυρί, μυζήθρα, βούτυρο, διαούρτι, ξυνόγαλο, κλωτσοτύρι, αρτιμή) δε λείπουν από τα Αργιθεάτικα σπίτια αφού είναι κυρίως κτηνοτρόφοι. Οι καρδάρες, οι μπουτινέλοι, τα βαένια για τυρί είναι παραδοσιακά σκεύη. Το γάλα, τυρί και το διαούρτι δε λείπουν από το τραπέζι σχεδόν όλο το χρόνο. Ιδιαίτερη η γεύση από το τσιαλαφούτι που είναι βρασμένο και αλατισμένο γάλα του Αυγούστου που ανακατώνεται κάθε μέρα και αφήνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες για να

γίνει, για να δέσει όπως έλεγαν. Το έβαζαν με κομμάτια τυρί και στον τυρολόγο (τομάρι κατσικίσιο ειδικά επεξεργασμένο και κατασκευασμένο που τόλεγαν και τουλούμι)...»

<https://www.karditsalive.net/karditsa/parousiaseis/men-papadimitriou-argitheatiki-paradosiaki-diatrofi>

- **ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ: Σε μια απλή περιήγηση στο διαδίκτυο για το λήμμα «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» δίνονται περισσότερες από 22.000 παραπομπές.**

Στη συνέχεια παρατίθενται ως ενδεικτικές ορισμένες εξ αυτών:

- ✓ [https://www.facebook.com/pg/CountryHomeCook/photos/?tab=album&album\\_id=923783874300359](https://www.facebook.com/pg/CountryHomeCook/photos/?tab=album&album_id=923783874300359)
- ✓ <https://www.athinorama.gr/umami/cheese/articles/?id=2509666>
- ✓ [https://evrytania.net.blogspot.com/2018/05/blog-post\\_30.html](https://evrytania.net.blogspot.com/2018/05/blog-post_30.html)
- ✓ <https://www.yraithros.gr/άγραφα-με-σεβασμό-στην-παράδοση-η-τυρο/>
- ✓ <https://www.gpatoulis.gr/δη-δράση-διάθεσης-εγχώριων-αγροτικών-π/>

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

Οι αρχές και οι φορείς ελέγχου, μαζί με τα στοιχεία επικοινωνίας τους είναι οι παρακάτω:

- ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ»  
Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ».  
Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, Αθήνα Τ.Κ.11145  
Τηλέφωνο: 210 8392000
- Περιφερειακή Ενότητα Ευρυτανίας  
Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής  
Προφήτη Ηλία 1, Καρπενήσι 36100  
Τηλ 2237080258
- Περιφερειακή Ενότητα Φθιώτιδας

Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής  
Βενιζέλου Ελευθερίου 1, Λαμία, 35132  
Τηλ 2231353135

- Περιφερειακή Ιωαννίνων  
Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής  
Πλατεία Πύρρου 1, Ιωάννινα 45221  
Τηλ 2651364252
- Περιφερειακή Ενότητα Άρτας  
Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής  
Φλέμιγκ 6, Άρτα 47132  
Τηλ 2681364451
- Περιφερειακή Ενότητα Αιτωλοακαρνανίας  
Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής  
Κύπρου 30, Ιερά πόλις Μεσολογγίου 30200  
Τηλ 2631361112
- Περιφερειακή Ενότητα Καρδίτσας  
Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής  
Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Καρδίτσα 43100  
Τηλ 2441355208
- Περιφερειακή Ενότητα Τρικάλων  
Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής  
Τσιτσάνη Βασίλη 31, Τρίκαλα 42132  
Τηλ 2431351610

## **8. Ειδικό κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο**

Στη συσκευασία του προϊόντος πρέπει να αναγράφονται τα ακόλουθα σε ευκρινές σημείο:

- Η ονομασία του τυριού, δηλαδή «Τσαλαφούτι», ή «Tsalafouti»
- Το σύμβολο και η επιγραφή, ως Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) ή/και Protected Designation of Origin (PDO)
- Τα είδη γάλακτος που χρησιμοποιήθηκαν κατά την τυροκόμηση του προϊόντος, καθώς και ότι χρησιμοποιείται νωπό γάλα για την παρασκευή του.

- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού και του συσκευαστή (εντός γεωγραφικών ενδείξεων).
- Οι ημερομηνίες παρασκευής, συσκευασίας και λήξης του προϊόντος.

## **9. Εθνικές και κοινοτικές απαιτήσεις**

Είναι απαραίτητη η συμμόρφωση με την εκάστοτε ισχύουσα Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία που αφορά τα προϊόντα γάλακτος και τα τυροκομικά προϊόντα.

## **10. Βιβλιογραφία**

1. Παπαδόπουλος, Α., 2005. Το φυσικό περιβάλλον της Ευρυτανίας. 2<sup>ο</sup> Παγκόσμιο Συνέδριο Ευρυτάνων με θέμα «Πολιτισμός – Τουρισμός, Βασικοί πυλώνες ανάπτυξης της Ευρυτανίας». Καρπενήσι, 15-17 Ιουνίου 2005
2. Dafis S., Papastergiadou E., Georgiou K., Babalonas Δ., Georgiadis T., Papageorgiou M., Lazaridou T. and Tsiaoussi B., 1996. Directive 92/43/EEC. The Greek Habitat Project NATURA 2000: An Overview. Life Contract B4-3200/94/756, Commission of the European Communities DG XI, The Goulandris Natural History Museum - Greek Biotope/Wetland Centre, p. 917
3. Dimitrellos G, and Christodoulakis D., 1995. The flora of mount Timfristos (N.W. Sterea Ellas, Greece). Flora Mediterranea 5, 9-51
4. IUCN Threatened Plants. Committee Secretariat 1982. The rare, threatened and endemic plants of Greece. Ann. Musei Goulandris 5, 69-105
5. Καρατζένης, Ν., 1991: ***Οι νομάδες κτηνοτρόφοι των Τζουμέρκων (οι άνθρωποι των αετοκορφών, της αυγής, του ήλιου και των καταιγίδων)***, Άρτα, σελ 365-366
6. Κουκοθάκης, Γ., 1986: Στριγκάτα, εφημερίδα *Καλαρρύτες*, έτος Β, αρ. φύλλου 9, Μάιος-Ιούνιος

## **11) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ**



***11.1. Παράρτημα I:***  
**ΣΥΜΦΩΝΗΤΙΚΟ ΑΤΥΠΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ**  
**ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ**

***11.2. Παράρτημα II:***  
**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ**  
**ΠΩΛΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ**

***11.3. Παράρτημα III:***  
**ΦΩΤΟ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ**  
**ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΦΩΤΟ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ-**  
**ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ**

## **12) ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ**