

# ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ

**ΑΡΘΡΟ 4 παρ.2 ΚΑΝ.510/2006.**

## 1.ΟΝΟΜΑΣΙΑ

**«ΑΡΝΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ»**

**(ARNAKI ELASSONAS)**

## 2.ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Πρόκειται για νωπό κρέας αρνιών γάλακτος 30-45 ημερών, βάρους 6,5 έως 10,5 Kg (με κεφαλή και εντόσθια) τα οποία θηλάζουν το μητρικό γάλα της μητέρας τους και δεν τρέφονται σε καμία περίπτωση με τεχνητό θηλασμό με γάλα σκόνη.

Τα αναφερόμενα σφάγια αρνιών προέρχονται από πρόβατα τα οποία φέρουν τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά των αυτόχθονων Ελληνικών φυλών, **(Παράρτημα Ν. 2<sup>ον</sup> σελίδες 1-10)**, που διαβιούν στην ευρύτερη ηπειρωτική Χώρα (μικρή σωματική διάπλαση, κοντά αλλά δυνατά πόδια, ισχυρή ιδιοσυγκρασία, αντοχή σε ακραίες κλιματικές συνθήκες, ανθεκτικότητα σε ασθένειες καθώς και μεγάλη ικανότητα στο βάδισμα). Οι πληθυσμοί των προβάτων αυτών είτε ανήκουν στις αυτόχθονες ηπειρωτικές Ελληνικές φυλές Καραγκούνικη, Βλάχικη, Σαρακατσάνικη και Μπούτσικο, είτε προέρχονται από διασταυρώσεις αυτών των φυλών μεταξύ τους ή και με τις Ελληνικές φυλές, Χιώτικο, Σερρών, Μυτιλήνης & Φριζάρτας, σύμφωνα με την μελέτη με τίτλο: Μελέτη για τον Προσδιορισμό των Εκτρεφόμενων Φυλών Προβάτων στην Περιοχή Ελασσόνας και Γονοτυπικός Έλεγχος, συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005, (Παράρτημα Ν. 3<sup>ον</sup> σελίδες 30-36). Τα πρόβατα διαβιούν σε εκτατικές ή ημιεκτατικές συνθήκες, στην Επαρχία Ελασσόνας όπως καθορίζεται και οριοθετείται η περιοχή παρακάτω (στο Παράρτημα 4) με τον χάρτη και τα αναφερόμενα Δημοτικά Διαμερίσματα και βόσκουν σε ορεινούς βοσκότοπους σε υψόμετρα, μεγαλύτερα από 250 Μ στον Όλυμπο και στα λοιπά βουνά της Επαρχίας Ελασσόνας.

Πέραν των παραπάνω αποκλείονται ρητώς αρνιά γάλακτος τα οποία προέρχονται από:

α) από ξένες φυλές προβάτων που διαβιούν στην Ελλάδα όπως είναι οι φυλές Λακών, Φριςλανδίας και οποιασδήποτε άλλης καθαρόαιμης ξένης φυλής προκύψει εισαγωγή στο μέλλον, β) από τις καθαρόαιμες Ελληνικές φυλές προβάτων, Χιώτικης και Φριζάρτας.

Το κρέας «Αρνάκι Ελασσόνας», πωλείται μόνο φρέσκο (νωπό) ως: α) ολόκληρο, β) σε ημιμόρια και γ) σε τεμάχια (ελεύθερα ή σε πλαστική σακούλα με κενό αέρος).

## **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος «Αρνάκι Ελασσόνας»:**

- Στρώμα λίπους ελάχιστο.
- Χρώμα των κρεάτων λευκό έως απαλό ροζ, σύμφωνα με το Κοινοτικό μοντέλο.
- Κατηγορία :ελαφρών αρνιών.
- Τρυφερό, χυμώδες, απαλό και με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό, άρωμα με ευχάριστη οσμή και γεύση, με pH 7,1-7,3.

## **Χημικά χαρακτηριστικά του κρέατος «Αρνάκι Ελασσόνας »:**

Ειδικότερα το «Αρνάκι Ελασσόνας» διαφέρει σε σχέση με άλλα πεδινά αρνάκια στα εξής:

- A) έχει μικρότερο συνολικό ποσοστό λίπους
- B)έχει μεγαλύτερη αναλογία πολυακόρεστων λιπαρών οξέων
- Γ)έχει μεγαλύτερη αναλογία σε n-3 πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και
- Δ) έχει περισσότερο λινολενικό οξύ

Τα πρόβατα τα οποία βόσκουν σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές της Ελασσόνας, καταναλώνουν μια μεγάλη ποικιλία από χόρτα, βότανα και φυτά. Ακόμη τα ζώα αυτά διανύουν συχνά μεγάλες αποστάσεις και αυτό προκαλεί μία διαφορετική σωματική διαμόρφωση σε σχέση με ζώα που ζουν σε χαμηλότερα υψόμετρα και κυρίως σε σχέση με ζώα που ζουν σταβλισμένα .

Οι μέσες τιμές των κυριότερων χημικών χαρακτηριστικών κρέατος αρνιών γάλακτος Ελασσόνας επισυνάπτονται στο Παράρτημα 6.

## **Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του κρέατος από «Αρνάκι Ελασσόνας»:**

Τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του κρέατος αρνιών γάλακτος Ελασσόνας είναι:

- α)Χωρίς παθογόνα μικρόβια.
- β)Η ολική μικροβιακή χλωρίδα 70.000 /γραμμάριο
- γ)Esch.Coli 2/ γραμμάριο
- δ)Cl.Perfingens 3/ γραμμάριο
- ε) Σταφυλόκοκκοι (με θετική πηκτάση) 3/ γραμμάριο .

## **3. ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ**

Η γεωγραφική Περιοχή στην οποία παράγεται το «Αρνάκι Ελασσόνας», περιλαμβάνει ολόκληρη την Επαρχία Ελασσόνας, (όπως φαίνεται στον επισυναπτόμενο χάρτη στο Παράρτημα 4). Περιλαμβάνει 6 Δήμους, 2 Κοινότητες και ένα Δ.Δ το Δαμάσι το οποίο ανήκει στο Δήμο Τιρνάβου, αλλά γεωγραφικά στην Επαρχία Ελασσόνας, (Παράρτημα Ν. 4<sup>ov</sup> σελίδες 1α-4).

## **4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ**

Η ιχνηλασιμότητα είναι εξασφαλισμένη από την γέννηση του αρνιού έως τη διάθεση του κρέατος στους καταναλωτές. Οι κτηνοτρόφοι οφείλουν να ενημερώνουν το μητρώο των αμνών στην εκτροφή, σύμφωνα με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία. Επίσης στα σφαγεία τηρούνται μητρώα από την σφαγή έως και την εκδορά αμνών που προορίζονται να πουληθούν ως «Αρνάκι Ελασσόνας».

Γενικές αρχές

#### **A) Ιχνηλασιμότητα κρέατος από «Αρνάκι Ελασσόνας»**

Οι εκμεταλλεύσεις που επιθυμούν να παράγουν «Αρνάκι Ελασσόνας», οφείλουν κατά την εκτροφή, σφαγή, τεμαχισμό και πώληση να αναπτύξουν, να εφαρμόσουν και να τεκμηριώσουν τις διαδικασίες εκείνες που επιτρέπουν την αναγνώριση:

- 1) των αρνιών από την γέννηση τους (συμπεριλαμβανομένης και της αναγνώρισης της μητέρας και πατέρα αυτών).
- 2) των σφάγιων από «Αρνάκι Ελασσόνας» καθώς και
- 3) των τεμαχίων του κρέατος από «Αρνάκι Ελασσόνας»

Οι εκμεταλλεύσεις οφείλουν να εγγυώνται και να εξασφαλίζουν σε κάθε χρονική στιγμή την αντιστοιχία του προϊόντος με τις πληροφορίες υγείας, εκτροφής και άλλα που επιβάλλονται από τις προδιαγραφές του «Αρνάκι Ελασσόνας». Οι πληροφορίες καταγράφονται έγκαιρα, έγκυρα, διαρκώς και φυλάσσονται σε αρχεία κατά τρόπο που να εμποδίζεται η απώλεια και η φθορά τους.

#### **B) Επισημάνσεις για την ιχνηλασιμότητα κρεάτων «Αρνάκι Ελασσόνας»**

Εφαρμόζεται η Εθνική και η Κοινοτική νομοθεσία σχετικά με την ιχνηλασιμότητα σε ζώντα ζώα. Οι προβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις, που επιθυμούν να παράγουν «Αρνάκι Ελασσόνας», οφείλουν να εφαρμόζουν το σύστημα στους αμνούς που έχουν γεννηθεί μέσα στην εκμετάλλευση, με την τοποθέτηση των προβλεπομένων από την νομοθεσία ενωτίων. Η συνέχιση της ιχνηλασιμότητας, στο κρέας από «Αρνάκι Ελασσόνας» επιτυγχάνεται με την μεταφορά των στοιχείων του ενωτίου στα σφάγια, σε πλαστική ετικέτα η οποία φέρει:

- 1<sup>ον</sup> ) ραβδωτό κωδικό (bar Code) που αντιστοιχεί στην εκμετάλλευση παραγωγής των ζώων,
- 2<sup>ον</sup> ) την ένδειξη «Αρνάκι Ελασσόνας»,
- 3<sup>ον</sup> ) τον κωδικό που παραπέμπει στην ταυτοποίηση του ζωντανού ζώου από το οποίο προήλθε το σφάγιο,
- 4<sup>ον</sup> ) την ημερομηνία και αύξοντα αριθμό σφαγής των ζώων.

Στην περίπτωση τεμαχισμού και συσκευασίας του κρέατος από «Αρνάκι Ελασσόνας» η επισήμανση της προηγούμενης παραγράφου μεταφέρεται στον εξωτερικό περιέκτη του κρέατος κατά τρόπο ώστε η πληροφορία να δίδεται στον τελικό καταναλωτή. Ο κωδικός που θα αναγράφεται στον περιέκτη με τα τεμάχια του κρέατος, μπορεί να είναι ένας νέος κωδικός που

«γεννιέται» στο σημείο αυτό και αντιστοιχεί σε έναν συγκεκριμένο αριθμό σφάγιων, με τους κωδικούς τους που καταγράφεται σε ειδικά έντυπα.

### **Γ) Έγγραφο για την ιγνιλασιμότητα του κρέατος «Αρνάκι Ελασσόνας» .**

Τηρούνται πέραν των απαιτούμενων από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία, επί πλέον τα αρχεία γεννήσεων, τα τιμολόγια αγοράς των ετικετών που αντικαθιστούν τα ενώτια στο σφαγείο, τα αρχεία κωδικοποίησης και μεταφοράς του ενωτίου στην πλαστική ετικέτα του σφάγιου, τα τιμολόγια πώλησης και τα λοιπά έγγραφα σφαγής και θανάτων των ζώων.

Προκειμένου να εξασφαλίζεται η πλήρης ιγνιλασιμότητα του σφάγιου, πραγματοποιούνται επιθεωρήσεις σε όλες τις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις προκειμένου να ελέγχεται και να επισημαίνεται το σύνολο των αμνών γάλακτος της πριν από την αναχώρησή τους στο σφαγείο.

## **5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

### **I. Γενετικό Υλικό**

Το κρέας από «Αρνάκι Ελασσόνας» προέρχεται από πρόβατα τα οποία φέρουν τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά των αυτόχθονων Ελληνικών φυλών που διαβιούν στην ευρύτερη ηπειρωτική. Οι πληθυσμοί των προβάτων αυτών είτε ανήκουν στις αυτόχθονες ηπειρωτικές Ελληνικές φυλές Καραγκούνικη, Βλάχικη, Σαρακατσάνικη και Μπούτσικο, είτε προέρχονται από διασταυρώσεις αυτών των φυλών μεταξύ τους ή και με τις Ελληνικές φυλές: Χιώτικο, Σερρών, Μυτιλήνης & Φριζάρτας. Αποκλείονται τα κρέατα αρνιών τα οποία προέρχονται από τις φυλές: Φριςλανδίας, Λακών, Χιώτικης, Φριζάρτας.

Τα χαρακτηριστικά, των περισσότερων αναφερομένων φυλών προβάτων που εκτρέφονται στην Επαρχία Ελασσόνας διακρίνονται:

- για την μικρή σωματική διάπλαση με κοντά αλλά δυνατά πόδια,
- την ισχυρή ιδιοσυγκρασία,
- την αντοχή σε ακραίες κλιματικές καταστάσεις,
- την ανθεκτικότητα στις ασθένειες
- την μεγάλη ικανότητα στο βάδισμα.

Η απόδοση σε γάλα είναι μέτρια έως χαμηλή. Τα σφάγια αρνιών είναι μικρού βάρους, αλλά πολύ καλής ποιότητας κρέατος.

Οι αναφερόμενοι πληθυσμοί προβάτων είναι προσαρμοσμένοι καλά στους ημιορεινούς και ορεινούς βοσκότοπους της Επαρχίας Ελασσόνας και πρέπει να διατηρηθούν. Η βελτίωση τους με επιλογή και ταυτόχρονη βελτίωση των συνθηκών εκτροφής, είναι δυνατόν να προσφέρει ένα πληθυσμό προβάτων χωρίς πολύ υψηλές απαιτήσεις, του οποίου η διασταύρωση της 1<sup>ης</sup> γενιάς ακόμα και με σχετικά μεγάλωσμες κρεοπαραγωγικές φυλές (Καραγκούνικης) είναι σε θέση να αυξήσει σημαντικά την εγχώρια παραγωγή πρόβειου κρέατος.

Τα παράγωγα διασταυρώσεων των ορεινών φυλών με τη Καραγκούνικη φυλή επικρατούν στην περιοχή. Έχουν ικανοποιητική παραγωγή σε γάλα, καλής ποιότητας κρέας και δείχνουν να προσαρμόζονται καλά ακόμα και στις ορεινές περιοχές.

## **II. Είδος εκμετάλλευσης**

**Η μορφή εκμετάλλευσης των προβάτων που δίνουν «Αρνάκι Ελασσόνας» είναι:**

**A) Ποιμενική με ελεύθερο ενσταβλισμό:** Τα πρόβατα βόσκουν καθημερινά στους βοσκότοπους της περιοχής, όταν το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες. Οι σταβλικές εγκαταστάσεις στο μεγαλύτερο ποσοστό είναι πρόχειρες σε Κοινοτικές, Δημόσιες ή Ιδιωτικές εκτάσεις. Σήμερα στην μορφή αυτή ανήκουν οι 1.041 από τις 1.446 προβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις, ποσοστό 72%, οι οποίες εκτρέφουν περίπου 197.240 πρόβατα, ποσοστό 84,6% του συνολικού αριθμού των εκτρεφόμενων στην περιοχή προβάτων.

**B) Ποιμενική (Νομαδική) μετακινούμενη:** Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν σήμερα 87 εκμεταλλεύσεις, ποσοστό 6% περίπου, οι οποίες εκτρέφουν περί τις 21.915 πρόβατα, ποσοστό 9,4% του συνολικού αριθμού. Πολλοί προβατοτρόφοι μετακινούνται τους καλοκαιρινούς μήνες από τις ημιορεινές περιοχές στις ορεινές της Επαρχίας Ελασσόνας (πολλά κοπάδια μετακινούνται στον Όλυμπο, στα βουνά του Λιβαδίου, της Κρανιάς, Βερδικούσας, του Σαρανταπόρου και της Τσαριτσάνης Ελασσόνας), τα αρνιά αυτών των Ποιμνίων προβάτων ανήκουν στο «Αρνάκι Ελασσόνας».

Η μέθοδος τω συζεύξεων που επικρατεί είναι οι ελεύθερες επιβάσεις (φυσική οχεία). Η διάθεση των «Αρνιών Ελασσόνας», σε μεγαλύτερο ποσοστό (90%) γίνεται από τον Νοέμβριο έως τον Απρίλιο.

Τα αρνιά σφάζονται σε διαπιστευμένα σφαγεία με κωδικό ΕΟΚ της Επαρχίας Ελασσόνας.

Η διαδικασία αναισθητοποίησης, σφαγής, αφαίμαξης, εκδοράς, εκσπλαχνισμού, κτηνιατρικής επιθεώρησης και συντήρησης των σφάγιων από «Αρνάκι Ελασσόνας» στα ψυγεία γίνεται σύμφωνα με όσα προβλέπονται στην Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.

## **III. Διατροφή προβατίνων**

Η διατροφή των προβάτων στηρίζεται στην ελεύθερη βόσκηση στα βοσκοτόπια με ποικιλία αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών (από 250 έως 2.550 Μ υψόμετρο), στους τεχνητούς λειμώνες και στα συμπληρωματικά μείγματα για 3-5 μήνες, των οποίων οι πρώτες ύλες παράγονται κατά το μεγαλύτερο μέρος στην Επαρχία Ελασσόνας.

Οι ενταγμένοι πιστοποιημένοι προβατοτρόφοι, στο βιβλίο αγορών πρώτων υλών πρέπει :

α) να γράφουν τον προμηθευτή ζωοτροφών,

- β) την ποσότητα αγοράς,
- γ) την ημερομηνία αγοράς των ζωοτροφών,
- δ) την περιοχή παραγωγής των, &
- ε) Τέλους του έτους γίνεται το ισοζύγιο των ζωοτροφών (αγοράς και αναγκών).

Η τροφή των προβατίνων πρέπει να συμπεριλαμβάνει μόνο προϊόντα που προέρχονται από δημητριακά, ψυχανθή, λαχανικά, άχυρο, τριφύλλι, προϊόντα ελαιούχων σπερμάτων βιταμίνες, και ιχνοστοιχεία. Όσον αφορά τα φαρμακευτικά και αρωματικά φυτά της Επαρχίας Ελασσόνας είναι πάρα πολλά είδη που συναντώνται σε χαμηλά υψόμετρα της περιοχής αλλά και κάποια από αυτά σε μεγαλύτερα υψόμετρα. Στο Παράρτημα Νο 5<sup>ο</sup> σελίδες 34-51, παρατίθενται τα βασικά είδη τα οποία συναντιούνται στην περιοχή. Τα στοιχεία αυτά βρίσκονται στην μελέτη με τίτλο: Μελέτη των Φυσικών Συνθηκών της Επαρχίας Ελασσόνας όπου παράγεται το αρνάκι (έδαφος, κλίμα, χλωρίδα), συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΛΑΡΙΣΑΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005).

#### **IV. Διατροφή των αρνιών**

Τα αρνιά από την ημέρα της γέννησης των μέχρι την σφαγή (ηλικίας 30 έως 45 ημερών), τρέφονται αποκλειστικά και μόνο με το μητρικό γάλα, θηλάζουν την μητέρα τους, μέχρι την σφαγή. Υπάρχει επαφή μεταξύ των προβατίνων και των αρνιών τα οποία θηλάζουν τρεις φορές την μητέρα τους. Τις νυκτερινές ώρες τα αρνιά διαβιούν μαζί με την μητέρα τους για όσο καιρό παραμένουν στην εκμετάλλευση.

Αρνιά πέραν των 45 ημερών δεν ονομάζονται «Αρνάκι Ελασσόνας» ακόμη και αν θηλάζουν την μητέρα τους. Απαγορεύεται στα αρνιά η χρήση γάλακτος σκόνης και όλες οι απαγορεύσεις που ισχύουν παραπάνω και αναλύθηκαν διεξοδικά.

Απαγορεύεται η χρήση :

- α) Γάλακτος σκόνης στα αρνιά ,ως υποκατάστατο του μητρικού γάλακτος
- β) Η χρήση προϊόντων τροφής Ζωικής Προέλευσης, στα αρνιά και στις προβατίνες
- γ) Η χρήση ορμονών
- δ) Η χρήση αυξητικών παραγόντων
- ε) Η χρήση αντιβιοτικών, στα αρνιά για την ταχύτερη πάχυνση τους.
- στ) Η χρήση προϊόντων που μπορούν να αλλάξουν τον κανονικό ρυθμό ανάπτυξης του ζώου, και τα προϊόντα από ζωική προέλευση.
- ζ) Η χρήση φαρμακευτικών ουσιών στις ζωοτροφές εκτός αν το επιτρέπει η Ελληνική και η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και γίνεται για θεραπευτικούς σκοπούς, μετά από συνταγή κτηνιάτρου.
- θ) Η χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών,

ι) Οι τεχνικοί λειμώνες θα πρέπει να λιπαίνονται με φυσική κοπριά ζώων, απαγορεύεται η χρήση εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων & λιπασμάτων.

## **V. Κρέας «Αρνιών Ελασσόνας»**

Το κρέας από «Αρνάκι Ελασσόνας», πωλείται μόνο φρέσκο (νωπό) ως: α) ολόκληρο, β) σε ημιμόρια & γ) σε τεμάχια .

Απαγορεύεται να χρησιμοποιείται η ονομασία «Αρνάκι Ελασσόνας» για: 1<sup>ov</sup>) κατεψυγμένο κρέας, 2<sup>ov</sup>) σφάγια αμνών βάρους μεγαλύτερου των 10,5 Kg, 3<sup>ov</sup>) σφάγια από ξένες φυλές προβάτων (εισαγόμενες), ή από Ελληνικές εντασβλισμένες, 4<sup>ov</sup>) σφάγια από αρνιά που τους χορηγείται γάλα σκόνη αντί του μητρικού γάλακτος.

## **6. ΔΕΣΜΟΣ**

### **ι) Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής**

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής είναι τα εξής:

Α) Ημιορεινή και ορεινή έκταση με αυξανόμενα υψόμετρα από 250 έως 2.550Μ.

Β) Η ύπαρξη μεγάλων εκτάσεων βοσκοτόπων με πλούσια και ποικίλη βλάστηση και ιδιαίτερα με πολλά αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά.

Γ) Ο παραδοσιακός τρόπος εκτροφής των προβάτων στα βάθη των αιώνων, όπως καταγράφεται στα Πρακτικά του Συνεδρίου με τίτλο: 1<sup>o</sup> ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΛΙΒΑΔΙΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ, το οποίο πραγματοποιήθηκε από 24-26 Αυγούστου 2001 στο Λιβιάδι Ελασσόνας, (Παράρτημα Ν. 8<sup>ov</sup> σελίδες 97-100, 102-106).

Δ) Η εκτροφή πληθυσμών προβάτων που έχουν προέλθει από τις Ελληνικές αυτόχθονες φυλές Βλάχικη, Σαρακατσάνικη, Μπούτσικο, Καραγκούνικη & Σερρών οι οποίες είναι κυρίως μικρόσωμες προσαρμοσμένες στις ημιορεινές και ορεινές εκτάσεις της Επαρχίας Ελασσόνας, φαίνεται στην μελέτη με τίτλο: Μελέτη για τον Προσδιορισμό των Εκτρεφόμενων Φυλών Προβάτων στην Περιοχή Ελασσόνας και Γονοτυπικός Έλεγχος, συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005, (Παράρτημα Ν. 3<sup>ov</sup> σελίδες 30-36).

Ο παραδοσιακός τρόπος εκτροφής των προβάτων, αποτελεί συγχρόνως ένα αναπόσπαστο στοιχείο του πολιτισμού και διατήρησης του φυσικού περιβάλλοντος, τόσο που με το πέρασμα των αιώνων, έχει γίνει αναγκαίο κομμάτι της καθημερινής ζωής των κτηνοτρόφων της Επαρχίας Ελασσόνας. Η εκτροφή ντόπιων φυλών προβάτων στην Επαρχία Ελασσόνας, αποτελεί ένα βασικό τομέα παραγωγής της περιοχής, διαδραματίζοντας ένα εξέχοντα ρόλο στην οικονομία της Επαρχίας Ελασσόνας, όπως φαίνεται στο βιβλίο με τίτλο: ΛΙΒΑΔΙ, ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ, ΙΣΤΟΡΙΚΗ,

**ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗΣ, ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΓΡΑΦΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟΝ κ. ΓΚΟΥΜΑ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟ ΤΟ ΕΤΟΣ 1973 ΣΤΟ ΛΙΒΑΔΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ, (Παράρτημα Ν.10<sup>ο</sup> σελίδες: 25-26, 144-147 ).**

Η οριοθετημένη περιοχή είναι ορεινή, παρουσιάζει ποικιλία υψομέτρων από 250Μ έως 2.550Μ, το 60% της έκτασης είναι βοσκότοποι οι οποίοι χαρακτηρίζονται για την μεγάλη ποικιλία χόρτων, βοτάνων, και αρωματικών φυτών. Κατά τις μαρτυρίες πολλών και γηραιότερων κατοίκων, πολλά από αυτά τα φυτά έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες, είτε βράζοντας τις ρίζες τους για ρόφημα, ή τα φύλλα τους, ή ακόμη και τα άνθη τους.

Άλλα πάλι μπορούν να γίνουν επιθέματα σε χτυπημένα μέρη του ανθρώπινου σώματος και με τις απαλυντικές ιδιότητες ανακουφίζουν αυτά από τον πόνο. Οι αντιοξειδωτικές ουσίες πολλών αρωματικών φυτών, δίδουν ιδιαίτερο άρωμα και γεύση στο γάλα και ειδικότερα στο κρέας των αρνιών, χαρακτηριστικό της νοστιμιάς και του αρώματος και για αυτό τον λόγο γίνονται περιζήτητα από το καταναλωτικό κοινό. Τα θαμνολίβαδα συμβάλουν σημαντικά στην κάλυψη των αναγκών των ζώων τόσο με νεαρούς βλαστούς, όσο και με την ποώδη βλάστηση που αναπτύσσεται κάτω από τη σκιά της κόμης, η δε βοσκοϊκανότητα ανέρχεται στα 1,39 ΖΜ/εκτάριο.

Η περιοχή εκτροφής του προϊόντος που φέρει την ονομασία «**Αρνάκι Ελασσόνας**», έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Εκτρέφεται σε αυτή μεγάλος πληθυσμός προβάτων που έχει προέλθει από διασταυρώσεις αυτόχθονων Ελληνικών ορεινών φυλών
- Είναι ημιορεινή και ορεινή έκταση με αυξανόμενα υψόμετρα από 250 έως 2.550 Μ.
- Διαθέτει μεγάλες εκτάσεις βοσκοτόπων με πλούσια και ποικίλη βλάστηση και ιδιαίτερα με πολλά αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά.
- Έχει μικρή επιφάνεια (3%) μόνιμων λειμώνων χαμηλής παραγωγικότητας.

### **Κλιματικές συνθήκες οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης**

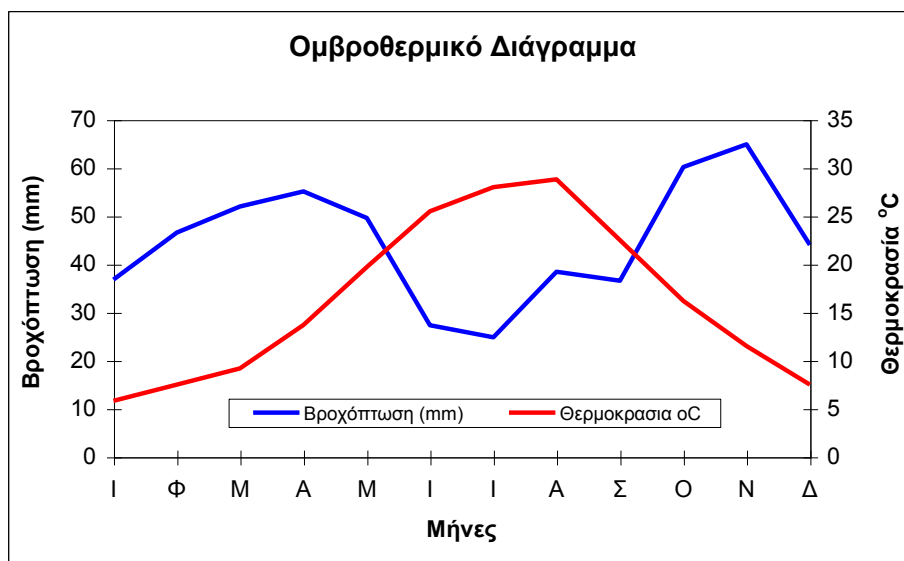
Μελέτη με τίτλο: Μελέτη των Φυσικών Συνθηκών της Επαρχίας Ελασσόνας όπου παράγεται το αρνάκι (έδαφος, κλίμα, χλωρίδα), συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΛΑΡΙΣΑΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005, (Παράρτημα Ν. 5<sup>ο</sup> σελίδες 28-33).

Στις περιοχές Ελασσόνας όπως: Τσαριτσάνη, Κρασιά, Βερδικούσα, Λόφο, Κοκκινόγη και Λιβάδι, που αποτελούν σημεία αναφοράς για την παρούσα μελέτη, περιγράφονται οι κλιματικές συνθήκες και σύμφωνα με τους βιοκλιματικούς χάρτες έγινε κατάταξη του κλίματος.

Το βροχοθερμικό διάγραμμα της περιοχής, δείχνει ότι η ξηρή περίοδος διαρκεί από τα μέσα Μαΐου μέχρι τον Σεπτέμβριο, δηλαδή περίπου 100 μέρες συνεχούς ξηρασίας. Από την κατάσταση Εδαφικής Θερμοκρασίας μιας περιοχής, γνωρίζουμε τη μέση ετήσια θερμοκρασία του εδάφους, τη μέση θερινή και τη μέση χειμερινή, σε βάθος 50 cm από την επιφάνεια του



εδάφους. Η περιοχή έχει κατάσταση Εδαφικής Θερμοκρασίας Thermic (Soil Taxonomy, 1999), ενώ το Καθεστώς Εδαφικής Υγρασίας είναι *xeric*.



### Η σύνθεση της βλάστησης των βοσκοτόπων Ελασσόνας

Μελέτη με τίτλο: Μελέτη των Φυσικών Συνθηκών της Επαρχίας Ελασσόνας όπου παράγεται το αρνάκι (έδαφος, κλίμα, χλωρίδα), συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΛΑΡΙΣΑΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005, (Παράρτημα Ν. 5<sup>ον</sup> σελίδες 34-51).

Κατά τη διάρκεια των μηνών Μαΐου – Ιουνίου 2005 έγινε καταγραφή της βλάστησης που συνθέτει τους βοσκότοπους της Επαρχίας Ελασσόνας και ειδικότερα τους βοσκότοπους των περιοχών Τσαριτσάνης, Βερδικούσας, Κρανιάς, Λόφου, Κοκκινόγης και Λιβαδίου της Επαρχίας Ελασσόνας (αντιπροσωπευτικό δείγμα βλέπε Παράρτημα 5). Από την καταγραφή προέκυψαν τα ακόλουθα αποτελέσματα και διαπιστώσεις:

Στη σύνθεση της **δενδρώδους και θαμνώδους βλάστησης** συμμετέχουν κυρίως τα είδη: Πουρνάρι (*Quercus coccifera*), Παλιούρι (*Paliurus spina-christi*), Κελτίς (*Celtis australis*), Ρούδι (*Rhus coriaria*), Φιλλύκι (*Phillyrea latifolia*), Αγριογκορτσιά (*Pyrus amygdaliformis*), Πικραμυγδαλιά, Αγριελιά (*Olea europea*), Κράταιγος (*Crataegus monogyna*), Συκιά (*Ficus carica*) και από αναδασώσεις τραχεία Πεύκη (*Pinus brutia*) και Κυπαρίσσι (*Cupressus sempervirens*). Επίσης, Κράταιγος (*Crataegus monogyna*), Ρούδι (*Rhus cotinus*), δενδρώδης μηδική (*Medicago arborea*), Λιγούστρο (*Ligustrum vulgare*), Αγριόκλημα (*Lonicera etrusca & implexa*) και Αγριελιά (*Olea europea*), (*Ulmus campestris*), Κέδρο (*Juniperus oxycedrus*), Φράξος (*Fraxinus angustifolia ssp.*), κ.ά.

Στην **ποώδη βλάστηση** κυριαρχούν τα είδη: Θυμαρί (*Thymus capitatus*), Λαδανιά (*Cistus parviflorus*), Αγριάδα (*Cynodon dactylon*), *Verbascum sp.*, *Convolvulus arvensis*, *Salvia sp.*, *Campanula lingulata*, *Anthemis arvensis*, *Phlomis sp.*, βάτος ιδιαίος (*Rubus ideaus*), *Dactylis*

glomerata, Fumana sp., Σπαράγγι (Asparagus sp.), Verbascum sp., Euorbia nicaensis, Aegilops geniculata, Lathurus sp. Euphorbia sp., Lupinus albus, Trifolium sp., Κληματίδα (Clematis vitalba), Centaurea sp., Potentilla sp., Cynosurus echinatus, Chrysopogon gryllus, Stipa pennata, Avena sp., Koeleria cristata, Lolium multiflorum, Brachypodium pinnatum, Picnomon acarna, Cirsium vulgare, Centaurea sp., Bromus sterilis, Melica ciliata, Chrysopogon gryllus, Nigella damascena, Dianthus sp., Scolymus maculatus, Bromus tectorum, Vulpia bromoides, Alopecurus sp., Hordeum murinum, Anthoxantum odoratum, Piptatherum coerulescens, Φτέρη (Pteridium aquilinum), Αγριοφραουλιά (Fragaria vesca), Muscari comosum, Taeniatherum caput – meduse, Stipa pennata, Trisetum flavescens, κ.ά.

### **Εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης**

Μελέτη με τίτλο: Μελέτη των Φυσικών Συνθηκών της Επαρχίας Ελασσόνας όπου παράγεται το αρνάκι (έδαφος, κλίμα, χλωρίδα), συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΛΑΡΙΣΑΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005, (Παράρτημα Ν. 5<sup>ο</sup> σελίδες 23-28 & 66-74).

Στη φυσική βλάστηση, ο μέσος όρος της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη βρέθηκε 20,31 %, άρα η ποιότητά της για βόσκηση βρίσκεται σε ικανοποιητικά επίπεδα.

Ο τρόπος εκτροφής βασίζεται στην βέλτιστη χρήση των βοσκοτόπων. Ο τρόπος εκτροφής απαιτεί να παραμείνει το κοπάδι στην ύπαιθρο όσο το δυνατόν περισσότερο. Η συστηματική αξιοποίηση των βοσκοτόπων των εκμεταλλεύσεων αποτελεί εγγύηση για την ιδιοτυπία του προϊόντος. Το στοιχείο αυτό διαφοροποιεί το προϊόν από τα ζώα που εκτρέφονται σε περιοχές εντατικότερης εκμετάλλευσης, καθώς οι εκτάσεις στις οποίες εκτρέφονται οι μητέρες δεν είναι εντατικοποιημένες όσο αφορά τους συντελεστές παραγωγής και διαθέτουν ποικίλη βλάστηση με πολλά αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά τα οποία επηρεάζουν την διατροφή των αρνιών και κατά συνέπεια το ίδιο το κρέας των μέσου του μητρικού γάλακτος.

Οι βοσκήσιμες εκτάσεις της Επαρχίας Ελασσόνας περιλαμβάνουν φυσικούς βοσκότοπους, γεωργικής γης που καλλιεργείται για την παραγωγή ζωοτροφών (γρασίδια, κτηνοτροφικά φυτά), αγραναπαύσεις και εποχιακά βοσκήσιμες εκτάσεις. Οι φυσικοί βοσκότοποι καλύπτονται από ποολίβαδα, θαμνολίβαδα και μερικώς δασοσκεπή λιβάδια. Το πλέον χαρακτηριστικό των περιοχών αυτών είναι η μεγάλη βιοποικιλότητα της υφιστάμενης χλωρίδας.

Η βοσκοϊκανότητα ανέρχεται στα 1,39 ΖΜ (ζωϊκές μονάδες) ανά εκτάριο και χρησιμοποιείται μόνο το 43% των δυνατοτήτων των βοσκοτόπων.

### **ii) Ιδιαιτερότητα του Προϊόντος**

Το κρέας αρνιών, που οι μητέρες τους διαβιούν στις ορεινές περιοχές Ελασσόνας με κύρια τροφή το χόρτο (ελεύθερης βοσκής), θεωρείται από πολλούς καλύτερης ποιότητας και πιο νόστιμο.

Οι πρωτεΐνες του κρέατος του «**Αρνάκι Ελασσόνας**» είναι σε μεγαλύτερο ποσοστό (20,13%) από τα αρνιά πεδινών περιοχών (18,9%), το συνολικό λίπος είναι λιγότερο από 1,36% σε σχέση με 3% των πεδινών και το χρώμα του κρέατος λευκό έως απαλό ροζ, σε σχέση με τα πεδινά που είναι ελαφρώς κόκκινο (οι μετρήσεις έγιναν σε συνολικό αριθμό 40 αρνιών: 20 της Ελασσόνας και 20 πεδινά).

Η διάπλαση του σφάγιου του «**Αρνάκι Ελασσόνας**», παρουσιάζει ομοιόμορφη μυϊκή κάλυψη. Τα σφάγια των αμνών καλύπτονται από λεπτό υποδόριο στρώμα λίπους, ομοιόμορφα κατανομημένο. Είναι μικρού βάρους 6,5-10,5 κιλά, ελαφρού σφάγιο, με λίπος πολύ χαμηλό (1,36%), σε σύγκριση άλλων περιοχών (φθάνουν 3%). Το χρώμα του λευκό έως απαλό ροζ, οφείλεται στο pH, τη ηλικία του ζώου, τη διατροφή, στο γενετικό υλικό των ζώων.

Τα αρνιά της Επαρχίας Ελασσόνας έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση, ακόμη και σε μεγαλύτερη ηλικία και οι προβατίνες δεν παρουσιάζουν δυσάρεστη οσμή όπως οι ξένες φυλές π.χ τα πρόβατα Μερινός, η οποία οφείλεται στην αυξημένη Οισύπη του μαλλιού.

Το κρέας των αρνιών αυτών είναι: τρυφερό, χυμώδες, απαλό με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό άρωμα, με ευχάριστη οσμή και γεύση, με pH 7,1-7-3.

Η εναπόθεση λίπους και η σύστασή του και κυρίως ο λόγος πολυακόρεστων προς κορεσμένα λιπαρά οξέα, επηρεάζονται από το σύστημα εκτροφής. Το σύστημα εκτροφής αντιπροσωπεύει το συνδυαστικό αποτέλεσμα παραγόντων που περιλαμβάνουν το γενετικό υλικό του ζωικού κεφαλαίου, την ηλικία, το σωματικό βάρος, το βαθμό πάχυνσης και το είδος του σταυλισμού. Το αρνάκι Ελασσόνας απολαμβάνει υψηλής ζήτησης σε πολλά αστικά κέντρα: Ν. Λάρισας, Ν. Κατερίνης, Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κρήτη και στο εξωτερικό (ΙΤΑΛΙΑ, ΙΣΠΑΝΙΑ και ΚΥΠΡΟ τα τελευταία 15 χρόνια).

### **iii) Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.**

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος από «Αρνάκι Ελασσόνας» οφείλονται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής (Ορεινές και Ημιορεινές εκτάσεις), με πλούσια βλάστηση και με μεγάλη ποικιλία φυτών (μόνο στον Όλυμπο συναντούμε 1.700 είδη φυτών) και μάλιστα πολλά αρωματικά. Οι αντιοξειδωτικές ουσίες πολλών αρωματικών φυτών, δίδουν ιδιαίτερο άρωμα και γεύση στο γάλα και ειδικότερα στο κρέας των αρνιών, χαρακτηριστικό της

γεύσης και του αρώματος και για αυτό τον λόγο γίνονται περιζήτητα από το καταναλωτικό κοινό.

Η ένταση του αρώματος συνδέεται θετικά με το λινολενικό οξύ (C18:3), το οποίο βρίσκεται σε μεγαλύτερα ποσοστά στα ζώα ελεύθερης βοσκής τα οποία και συνδέουν τα ειδικά αυτά επιζητούμενα χαρακτηριστικά του κρέατος αρνιού γάλακτος με: το έδαφος, την βλάστηση και στο μικροκλίμα της περιοχής Ελασσόνας. Πέραν αυτών το είδος της διατροφής, η φυλή, ο τρόπος εκτροφής, η ηλικία και η αναπαραγωγική κατάσταση του ζώου επηρεάζουν θετικά το άρωμα, όπως προκύπτει από την μελέτη με τίτλο: «Μελέτη για τον Ποιοτικό Έλεγχο των Κρεάτων των Αρνιών Γάλακτος Περιοχής Ελασσόνας και Καθορισμός των Ποιοτικών Χαρακτηριστικών», συντάχθηκε από τον Π. Γούλα και τους συνεργάτες το 2005, (Παράρτημα Ν. 6<sup>ο</sup> σελίδα 81).

Τα ζώα που βόσκουν σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές, καταναλώνουν μια μεγάλη ποικιλία από χόρτα, βότανα και φυτά. Ακόμη τα ζώα αυτά διανύουν συχνά μεγάλες αποστάσεις και αυτό προκαλεί μία διαφορετική σωματική διαμόρφωση σε σχέση με ζώα που ζουν σε χαμηλότερα υψόμετρα και κυρίως σε σχέση με ζώα που ζουν σταβλισμένα .

Τα υψηλής ποιότητας οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος «Αρνιών Ελασσόνας» οφείλονται:

- α) Στο γενετικό υλικό του ντόπιου πληθυσμού προβάτων,
- β) στον ελεύθερο ενσταβλισμό,
- γ) την καθημερινή βόσκηση των μητέρων στους βοσκότοπους,
- δ) στην μεγάλη ποικιλία της βλάστησης, χόρτων, βοτάνων και των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών,
- ε) στην ποικιλία των υψομέτρων από 250 M—2.550 M υψόμετρο,
- στ) στο έδαφος και στο μικροκλίμα της περιοχής,
- ζ) στην διατροφή αποκλειστικά με γάλα της μητέρας και όχι γάλα σκόνης καθώς & με δημητριακούς καρπούς, τριφύλλι και σανό, από την Επαρχία Ελασσόνας,
- η) στα υψηλά ποσοστά του λιπαρού οξέος του λινολενικού οξέος (C18:3), όπως προκύπτει από την μελέτη με τίτλο: «Μελέτη για τον Ποιοτικό Έλεγχο των Κρεάτων των Αρνιών Γάλακτος Περιοχής Ελασσόνας και Καθορισμός των Ποιοτικών Χαρακτηριστικών», συντάχθηκε από τον Π. Γούλα και τους συνεργάτες το 2005, (Παράρτημα Ν. 6<sup>ο</sup> σελίδα 82).

Η ωραία και ευχάριστη γεύση του «Αρνάκι Ελασσόνας», επηρεάζεται σημαντικά από όσα αναφέρθηκαν στο άρωμα και οσμή ιδιαίτερα από την διατροφή (μητρικό γάλα, η ποικιλία της βλάστησης και ιδιαίτερα των αρωματικών φυτών), την σύσταση των λιπαρών οξέων. Τον

παραδοσιακό τρόπο εκτροφής των μητέρων των αρνιών, των ντόπιων φυλών, στο υψόμετρο και στην μεγάλη ποικιλία των αρωματικών φυτών της βλάστησης.

**Η φήμη και τα υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος των «Αρνιών Ελασσόνας», από την αρχαιότητα έως σήμερα αποδεικνύονται και από τις παρακάτω αναφορές:**

**1<sup>η</sup> ) Από την λογία Άννα Κομνηνή πληροφορούμαστε ότι, κατά το 10<sup>ο</sup> π.Χ. αιώνα η ορεινή περιοχή γύρω από τα στενά της Πέτρας Ολύμπου και του Αγίου Δημητρίου κατοικούνταν από ένα φύλο «Εθνικό το θρήσκευμα» τους βλάχους, που ασχολούνταν κυρίως με την κτηνοτροφία (αιγοπροβατοτροφία) και μιλούσε τα γνωστά βλάχικα. Η παραγωγή αρνιών και κατσικιών, καθώς και γαλακτοτυροκομικών προϊόντων θεωρείται μία από τις καλύτερες της Ελληνικής αγοράς, όπως φαίνεται στα Πρακτικά του Συνεδρίου με τίτλο:1<sup>ο</sup> ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΛΙΒΑΔΙΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ, το οποίο πραγματοποιήθηκε από 24-26 Αυγούστου 2001 στο Λιβάδι Ελασσόνας, (Παράρτημα Ν. 8<sup>ο</sup>ν σελίδες 99 και 103).**

**2<sup>η</sup>) Οι βλάχοι του Λιβαδίου Ελασσόνας (το Λιβάδι βρίσκεται σε υψόμετρο 1.200 Μ), έστειλαν αντιπροσωπία στον Αυτοκράτορα Ανδρόνικο τον Γ' όταν κατέβηκε στην Λάρισα, και ζήτησαν την παρέμβαση του, να τους επιτραπεί λόγω του χειμώνα να κατεβούν στα χειμαδιά, στους πρόποδες του Τιτάριου Όρους, τα οποία ανήκουν στους κατοίκους της Τριπόλεως (κυρίως Δολίχη και Πύθιο της Επαρχίας Ελασσόνας), χωρίς να αντιμετωπίζουν προβλήματα από τα Αυτοκρατορικά Στρατεύματα. Τμήμα αυτών φαίνεται στην συνέχεια, να εγκαταστάθηκε μόνιμα στην περιοχή αυτή όπου δημιούργησε μικρούς διάσπαρτους οικισμούς, οι οποίοι εξυπηρετούσαν καλύτερα τις ανάγκες των κτηνοτρόφων, όπως φαίνεται στα Πρακτικά του Συνεδρίου με τίτλο:1<sup>ο</sup> ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΛΙΒΑΔΙΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ, το οποίο πραγματοποιήθηκε από 24-26 Αυγούστου 2001, στο Λιβάδι Ελασσόνας, ( Παράρτημα Ν. 8<sup>ο</sup>ν σελίδες 99-100).**

**3<sup>η</sup> ) Το Λιβάδι ή Βλαχολίβαδο, είναι χτισμένο σε υψόμετρο 1200 μέτρα, στο όρος Σιάγκα ΒΔ αντέρεισμα του Ολύμπου. Κατοικείται αποκλειστικά από Χριστιανούς Βλάχους, από τη Βυζαντινή όπως είδαμε εποχή, ασχολούμενους κυρίως με την κτηνοτροφία και με επαγγέλματα μεταποίησης κτηνοτροφικών προϊόντων (αργαλειούς ύφανσης, τυροκομεία κ.λ.π.). Στα μέσα της Οθωμανικής περιόδου στην περιοχή Ελασσόνας, συναντάμε σχεδόν όλους τους σημερινούς οικισμούς καθώς και κάποιους διαλυμένους, να έχουν σημειώσει μια σημαντική ανάπτυξη η οποία κατ' αρχάς οφείλεται στην κτηνοτροφία, άμεσα με την εισερχόμενη στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις πρόσοδο από τα γαλακτοκομικά προϊόντα, το**

κρέας και τα μαλλιά και δευτερευόντως από τα μεταποιητικά εργαστήρια των προϊόντων της κτηνοτροφίας, υφαντά κ.ά. καθώς και από το εμπόριο αυτών, οι οποίοι διαχειμάζουν στον κάμπο και την πόλη της Ελασσόνας ενισχύοντας το Χριστιανικό της πληθυσμό σημαντικά αφού στην πόλη ζούσαν 250 περίπου Τούρκικες οικογένειες και 60 – 70 Ελληνικές. Η κτηνοτροφία του Λιβαδιού ήταν οργανωμένη σε τσελιγκάτα δηλαδή σε κοινοπρακτικές μορφές και στα **1.805 αριθμούσε συνολικά 180.000** γιδοπρόβατα μόνο το Λιβάδι , ενώ το κάθε τσελιγκάτο αριθμούσε περίπου 6.000 γιδοπρόβατα και πολλά φορτηγά ζώα για τη μεταφορά των προϊόντων και των οικοσκευών κατά τις περιοδικές του μετακινήσεις. Απέναντι από το **Λιβάδι βρίσκεται ο Κοκκινοπηλός, μεγάλος** επίσης, αμιγής κτηνοτροφικός οικισμός Βλάχων, κοινής γλώσσας και πολιτισμού με το Λιβάδι και κοντά τους η **Φτέρη και η Μηλιά κτηνοτροφικοί οικισμοί Βλάχων.**

Τα κοπάδια των οικισμών αυτών είτε οργανωμένα σε τσελιγκάτα, είτε σε μικρότερα σχήματα το χειμώνα κατεβαίνουν στους βοσκοτόπους της Λυγαριάς, Αργυροπουλίου, Κεφαλοβρύσου, Δολίχης, Καλλιθέας κ.ά. και επειδή η απόσταση αυτής της μετακίνησης είναι μικρή σε σχέση με τους Βλάχους και τους Κοπατσαραίους του Σμόλικα (Ν. Γρεβενών) η κτηνοτροφική παραγωγή, παραμένει ευκολότερα μέσα στα γεωγραφικά όρια του τσελιγκάτου, μεταποιούμενη από τα μέλη του. Η μεταποίηση αυτής της πλούσιας παραγωγής των τσελιγκάτων ανέδειξε το Λιβάδι σε σημαντικό οικισμό με 3.500 κατοίκους και μεγάλη οικονομική δραστηριότητα. Αυτά καταγράφονται στο βιβλίο με τίτλο: ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΔΙΚΑΙΟ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΤΟΥ ΤΣΕΛΙΓΚΑΤΟΥ, ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΓΡΑΦΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟΝ κ. ΜΑΡΚΟΥ ΓΚΙΟΛΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2004 ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ, Παράρτημα Ν.11<sup>ο</sup>σελίδες: 391-396).

**4η) Από τα ήθη και έθιμα τις παροιμίες και τα ποιήματα της Επαρχίας Ελασσόνας, τα οποία συνδέονται με τις ασχολίες και την ζωή των κατοίκων στους Αιώνες όπως, έχουν καταγραφεί στο βιβλίο με τίτλο: ΛΙΒΑΔΙ, ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ, ΙΣΤΟΡΙΚΗ, ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗΣ, ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΓΡΑΦΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟΝ κ. ΓΚΟΥΜΑ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟ ΤΟ ΕΤΟΣ 1973 ΣΤΟ ΛΙΒΑΔΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ, (Παράρτημα Ν.10<sup>ο</sup>σελίδες:205 & 208 ).**

#### ▪ **ΤΑ ΜΠΑΜΠΑΛΙΟΥΡΙΑ ΣΤΟ ΛΙΒΑΔΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ**

**Ένα Διονυσιακό έθιμο της Πρωτοχρονιάς.**

-Τα «μπαμπαλιούρια» είναι ένα Πρωτοχρονιάτικο έθιμο με πολύπλοκη μεταμφίεση, με δυνατά και θορυβώδη κουδούνια. Λαογραφικά κατατάσσονται στις «μεταμφιέσεις και δραματικές παραστάσεις της πρώτης του έτους. Η μεταμφίεση των «μπαμπαλιουριών» στο Λιβάδι είναι πρωτότυπη και γραφική. Φορούν το «σαλαβάρι», ένα είδος λευκού και μαύρου πανταλονιού, με μαύρες και άσπρες καλτσοδέτες, το πουκάμισο άσπρο πλατυμάνικο, στο στήθος κρέμονται

βαριά κουδούνια και «κυπριά» τα οποία ζυγίζουν 3-6 κιλά και κάνουν πολύ θόρυβο. Στο κεφάλι τοποθετούν ειδική μάσκα από δέρμα (τομάρι) ζώου αιγοπροβάτου, χρώματος μαύρου ή άσπρου. Ο θόρυβος από τα κουδούνια και κυπριά είναι τόσο μεγάλος, όταν κυκλοφορούν τα Μπαμπαλιούρια, όπου δίνουν την εντύπωση ότι περνάει ολόκληρο κοπάδι προβάτων και αιγών. Οι εκδηλώσεις αρχίζουν μετά τις 11 π.μ. περίπου της Πρωτοχρονιάς. Τα μπαμπαλιούρια μικρά και μεγάλα, κουδούνια και κυπριά με διαφορετικές νότες, τόνο και ένταση συνθέτουν μοναδικές εικόνες και παραστάσεις. Τα μπαμπαλιούρια είναι παλαιά έκφραση της ασχολίας των κατοίκων με την αιγοπροβατοτροφία, η οποία έχει τις ρίζες της, στα βάθη των αιώνων.

#### ▪ **Η ΠΑΝΑΓΙΑ Η «ΟΛΥΜΠΙΩΤΙΣΣΑ» ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΛΑΙΟ ΤΗΣ ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΣΤΗΝ ΕΛΑΣΣΟΝΑ**

##### **Τα τάματα των προσκυνητών.**

Δύο ήταν τα μεγάλα και ξακουστά πανηγύρια του Δεκαπενταύγουστο στην Θεσσαλία. Το ένα ήταν της Παναγίας της Σπηλιώτισσας, στα σύνορα Θεσσαλίας και Ηπείρου, και το άλλο της Ολυμπιώτισσας στην Ελασσόνα. Ξεκινούσαν οι πιστοί από απόσταση δύο και τριών ημερών πορείας με τα πόδια για να έλθουν στην χάρη της να προσκυνήσουν, να φέρουν τα τάματα τους, να ζητούν χάρη και έλεος, ελπίδα και παρηγοριά. Όλοι κρατούν στα χέρια τους κεριά και άλλα τάματα, κουβαλούν πρόβατα, γίδια, γελάδια, άλογα, μοσχάρια, δαμάλια και τα δένουν στον περίβολο. Στο τέλος της λειτουργίας γινόταν λιτάνευση της Ιεράς Εικόνας της Ολυμπιώτισσας, διαβάζονταν τα συλλείτουργα και η αρτοκλασία και στο τέλος η εκθρόνιση.

Χίλια σταμπόνια σιτάρι έταζαν οι Τσαριτσανιώτες, διπλάσια οι Τυρναβίτες και οι Λαρισινοί, πεντακόσια ταγάρια καλαμπόκι έδιναν οι κάτοικοι της Ποταμιάς (Ελασσόνας), κοπάδι πρόβατα οι κάτοικοι του Αμάρπεη (λέγεται το βουνό απέναντι από το Σαραντάπορο και το όνομα το πήρε από το πρώην τσιφλίκι του Ομάρ Μπέη στο οποίο ανήκαν τα χωριά: Τσαπουρνιά, Φαρμάκι, Μηλέα ή Βούρμπα, Γιανωτά και Βουβάλα Ελασσόνας), αγέλη από φοράδες τα Παρολύμπια χωριά (Ελασσόνας), έταζαν ακόμη ιδιώτες, τιτλούχοι, ξενιτεμένοι, Τούρκοι και Αρβανίτες. Σε όποιον κατακυρώνονταν έπαιρνε την εικόνα στο σπίτι και στο χωριό του, όπως καταγράφεται στο περιοδικό ΠΕΡΑΙΒΙΑ, στο τεύχος 11-12 (τον Ιούλιο- Οκτώβριο του 1975), από τον Αχ. Γριζιώτη, (Παράρτημα Νο 7<sup>α</sup> σελίδες 129-131).

#### **ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΔΑΜΑΣΙΟΥ**

**(Ένα σημαντικό γεγονός είναι και το Πανηγύρι του Δαμασίου (Άγιοι Θεόδωροι Ελασσόνας).** Πανηγύρι φημισμένο και ξακουστό για την ιδιομορφία του, των γλεντιών του στον Θεσσαλικό χώρο, και για την μεγάλη εμπορική σημασία στα Κτηνοτροφικά είδη Πανελλάθνια. Όπως είναι γνωστό το Δαμάσι Ελασσόνας βρίσκεται σε μια ιδανική τοποθεσία που κατά τους

χειμερινούς μήνες το έδαφος του αναπτύσσει μεγάλη βλάστηση χλόης (χόρτων) κ.λ.π. με αποτέλεσμα να θεωρείται ένα από τα καλύτερα χειμαδιά της Θεσσαλίας και μάλιστα με το διαλεκτό όνομα «Δαμάσια».

Αυτό το ζεστό και πλούσιο σε χλωρίδα έδαφος κέντριζε την προσοχή όλων των ασχολουμένων με την κτηνοτροφία ορεινών περιοχών Μακεδονίας, Ηπείρου και Θεσσαλίας, σε σημείο που να θεωρείται τυχερός εκείνος που παραχείμαζε στο Δαμάσι όπου ο χειμώνας ήταν θαυμάσιος χωρίς χιόνια και δυνατά κρύα, επόμενο λοιπόν ήταν, να αναπτύσσεται σε μεγάλο βαθμό η κτηνοτροφία. Και έτσι έβλεπε κανείς να συρρέουν χιλιάδες γιδοπρόβατα ορεινών περιοχών κατά πλειονότητα Μπλατσιώτες, Σμιξιώτες, Αβδελιώτες, Πολυνεριώτες (χωριά των Γρεβενών) και Αγραφιώτες (Κόζιακα) για να ξεχειμωνιάσουν, διότι ο χειμώνας δεν ήταν τόσο προβληματικός με αποτέλεσμα οι παραπάνω παραχειμαστές κτηνοτρόφοι να ενοικιάζουν και το τελευταίο Δαμασιώτικο σπίτι διότι όποιος από τους Δαμασιώτες είχε πάνω από ένα δωμάτιο, δύο ή τρία το ενοικίαζε στους κτηνοτρόφους παραχειμαστές.

Φυσικό ήταν κατά τους χειμερινούς μήνες το Δαμάσι να έσφυζε από ζωή και από όλες τις περιοχές τα ήθη και έθιμα εκδηλωθήκανε σύμφωνα με την παράδοση του κάθε τόπου, όπως τα Χριστούγεννα, η Πρωτοχρονιά, τα Θεοφάνεια, κ.λ.π. Αλλά την πιο χτυπητή εκδήλωση, ζωντανή, εντυπωσιακή και θαυμαστή την εκδήλωνε στο πανηγύρι των Αγίων Θεοδώρων.

Έβλεπες να καταφθάνουν από κάθε περιοχή των παραχειμαστών και τα μουσικά τους όργανα: κλαρίνα, βιολιά, τρομπέτες, νταούλια κ.λ.π. και να κατακλύζουν την αμμουδιά της Γαλογάβρας (η Γαλογάβρα είναι χείμαρρος και περνά μέσα από το χωριό) και γίνονται δέκα και είκοσι χοροί. Από την ιδιομορφία αυτή των χορών και των μουσικών οργάνων επόμενο ήταν να κεντρίζονται πολλοί από περιέργεια για να επισκέπτονται το Δαμάσι όπου είχαν την ευκαιρία να βλέπουν το ωραίο αυτό πανηγύρι.

Παλαιότερα δε πριν από τον εμφύλιο, κατέφθαναν και διάφοροι μικροπωλητές που πωλούσαν κτηνοτροφικά είδη όπως: κυπριά, κουδούνια, κλούτσες (αγκλίτσες), στεφάνια και τοπικές ενδυμασίες ανδρικές και γυναικείες.

Αξίζει να σημειωθεί ότι λόγω της μεγάλης συγκεντρώσεως των κοπαδιών γιδοπροβάτων και της κοσμοσυρροής, έρχονταν πάρα πολλοί γαλακτοέμποροι από τις περιοχές Θεσσαλίας, Ηπείρου, Μακεδονίας και «κόβονταν» η συμφωνία των τιμών των γαλακτοκομικών προϊόντων ολοκλήρου της Θεσσαλίας. Όταν κόβονταν η τιμή, πόσο θα πληρωθεί το γάλα για εκείνη τη χρονιά έδιναν αμέσως καπάρο στους κτηνοτρόφους, όπως φαίνεται στο Περιοδικό Περραιβία τεύχος 43-44 Ελασσόνα 1980,(Παράρτημα Ν. 9<sup>ο</sup> σελίδες 3<sup>α</sup>-4<sup>α</sup>).

#### ▪ ΑΛΛΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ



Η κτηνοτροφική ζωή μας παρουσιάζει και εκείνη τις χαρωπές εικόνες της, που έπαιρναν ψυχαγωγική μορφή είναι εθιμικές εκδηλώσεις, πολύ παλιές, συνδυασμένες με την εποχή των αποδόσεων της κτηνοτροφίας, το κούρεμα, το γαλακτομέτρημα στις στρούγκες. "Όσοι έζησαν την ζωή τους θα θυμούνται το χαρούμενο αυτό πανηγύρι με τις οικογένειες των κτηνοτρόφων συγκεντρωμένες το μεσημέρι σε πλούσιο, με τις πίτες, τα φαγητά, το κοκορέτσι, τα κρασιά, τα **ψημένα αρνιά, που λιανισμένα στην φτέρη** σε μερίδες, κάποιος από τη συντροφιά, που έχει κλεισμένα τα μάτια με μαντήλι, τις μοιράζει, για μην υπάρξουν παράπονα για την ποιότητα της μερίδας τους. Τα τραγούδια τους χορούς, την χαρούμενη επιστροφή στο Λιβάδι, όπως καταγράφεται στο βιβλίο με τίτλο: ΛΙΒΑΔΙ, ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ, ΙΣΤΟΡΙΚΗ, ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗΣ, ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΓΡΑΦΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟΝ κ. ΓΚΟΥΜΑ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟ ΤΟ ΕΤΟΣ 1973 ΣΤΟ ΛΙΒΑΔΙ ΕΛΛΑΣΣΟΝΑΣ, (Παράρτημα Ν.10<sup>ο</sup> σελίδα 26, από την 6<sup>η</sup> έως την 17<sup>η</sup> σειρά).

**5<sup>η</sup> ) Από το μεγάλο παζάρι της Ελασσόνας επί Τουρκοκρατίας (1600-1660)**, ένα από τα τρία μεγαλύτερα και γνωστά σε Ευρώπη και Ασία της εποχής εκείνης, γινόταν ξεχωριστό ζωοπάζαρο αμνοεριφίων και υπήρχαν πολλά ψητοπωλεία όπου Έλληνες και Τούρκοι κατανάλωναν ψητά αρνιά και ερίφια.

Η Ελασσόνα ήταν από τις πέντε πόλεις της Ελλάδας που έγινε η έδρα μεγάλου ξακουστού παζαριού. Πολλοί κάτοικοι της Ελασσόνας και της περιοχής έγιναν ξακουστοί έμποροι και άρχισαν να πηγαίνουν στην Ευρώπη κάνοντας εξαγωγές. Έτσι έγιναν πολλοί πλούσιοι και η Επαρχία Ελασσόνας πήρε την όψη πλούσιας περιοχής με πολλές αρχοντικές οικογένειες. Τα πολλά στολίδια των Εκκλησιών: στο Λιβάδι, στην Τσαριτσάνη, στο Δομένικο και στο Πύθιο , μαρτυρούν για αυτό.

Σε αναφορά του ο Βενετός Πρόξενος στην Θεσ/κη στις 29-4-1.620 γράφει: «.....έχουμε από διάφορες πηγές την πληροφορία ότι στην Ελασσόνα όπου τώρα είναι η εμποροπανήγυρης, εσημειώθησαν κρούσματα πανώλους.....»

Το ότι δε, ήταν ένα από τα πρώτα ξακουστότερα που δημιουργήθηκαν στην Ηπειρωτική Ελλάδα, μας το επιβεβαιώνει ο περιηγητής και Πρόξενος της Γαλλίας στην Τουρκία Ζαν Ζιρώ που μας πληροφορεί ότι: Υπήρχαν τρία φημισμένα παζάρια στην Ελλάδα το 1.673: «ένα στο Ζητούνι (Λαμία) το Μάρτη ,ένα στο Μοσχολούρι το Μάη και ένα στην Ελασσόνα.....»

**Ακόμη στην μεγάλη αυτή γιορτή (το Παζάρι Ελασσόνας), γίνονται χωριστά παζάρια αρνιών και κατσικιών. Χιλιάδες άλογα και πουλάρια πωλούνται στο αλογοπάζαρο. Υπάρχει παζάρι για αγελάδες και βουβάλια . Εκτός από τα ηγεμονικά μαγειρεία, σε χίλια ίσως μέρη ψήνουν ολόκληρα αρνιά. ‘**

Από τα παραπάνω φαίνεται η διαχρονικότητα της εκτροφής των αιγοπροβάτων στην εποχή της Τουρκοκρατίας στην Επαρχία Ελασσόνας, όπως καταγράφεται στο περιοδικό ΠΕΡΑΙΒΙΑ, στο

τεύχος 11-12 (τον Ιούλιο- Οκτώβριο του 1975) , από τον Γρ. Βέλκο ,(Παράρτημα Νο 7<sup>β</sup> σελίδες 132-135).

**βη) Από την μεγάλη ζήτηση του κρέατος «Αρνιών Ελασσόνας»:**

α)Των κρεοπωλείων (για κατανάλωση) λόγου φήμης (τα τελευταία 50 χρόνια) από τις Ελληνικές πόλεις (Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κατερίνη, Τρίκαλα, Λαμία , Κρήτη, Σκιάθο, σε 70 κρεοπωλεία στην Λάρισα, κ.τ.λ ),

β)Από προμηθευτές στην Κρεαταγορά του Ρέντη των Αθηνών (Καρακαντή Κυριάκο ΕΠΕ, Κάρκο Α.Ε, Τσιλιώνη Α.Ε, Grevin Α.Ε.Β.Ε).

γ) Από την προμήθεια των μεγάλων Σούπερ Μάρκετ όπως : Σούπερ Μάρκετ Ατλάντικ Α.Ε, ΜΑΚΡΟ Α.Ε. και ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ ΛΑΡΙΣΑ Α.Ε.

δ) Από το φημισμένο κρεοπωλείο με το όνομα «Κρέατα Ελασσόνας Πάσχος» ο οποίος προμηθεύεται κρέατα αμνοεριφίων αποκλειστικά και μόνο από την Επαρχία Ελασσόνας (ξοδεύει 50 τόνους κρέατα αμνοεριφίων/ έτος ).

ε)Από πολλές Ταβέρνες--Ψητοπωλεία στα Δ.Δ Ελασσόνας (Ελασσόνας, Λιβαδίου, Κρανιάς, Σαρανταπόρου, Βλαχογιανίου, Βερδικούσας, Καρυάς κ.τ.λ) στον Ν. Λάρισας και σε άλλους νομούς της Ελλάδας

ζ)Από το εξωτερικό Ιταλία (Napoli, S.Giorgio Lucano, Carapelle, Ercolano κ.τ.λ) στην Ισπανία (Gerona)και Κύπρο (Λάρνακα) την τελευταία 15ετία.

Παρατίθενται τα ονόματα και οι Διευθύνσεις των προμηθευτών στο Παράρτημα, Νο 1<sup>α</sup> από έρευνα που πραγματοποίησε ο Π. Γούλας & τους συνεργάτες το έτος 2005.

## **7. ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**

**α)** Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λάρισας, Δ/νση Αγρ. Ανάπτυξης

Διεύθυνση:Ηρώων Πολυτεχνείου 169 & Κουτσούμπα 1-41223 Λάρισα

Τηλ:2410534904

Φαχ: 2410534904

Ηλεκτρ. διεύθυνση:E-mail:u11501@minagric.gr

**β)** Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων

Διεύθυνση:Πατησίων & Άνδρου 1—11257 ΑΘΗΝΑ

Τηλ:2108231277

Φαχ:2108231438

## **8.ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

Πέραν της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας τίθεται το ακόλουθο σήμα:



## **9. ΕΘΝΙΚΗ & ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ**

Ότι προβλέπεται από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία.