

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΆΡΘΡΟ 4 παρ.2 ΚΑΝ.510/2006.

1.ΟΝΟΜΑΣΙΑ

« ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ»

(KATSIKAKI ELASSONAS)

2.ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Πρόκειται για νωπό κρέας κατσικιών γάλακτος ηλικίας 30-55 ημερών, βάρους 5,5-9,0 Kg (με κεφαλή & 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 κατσικιών προέρχονται από αίγες, οι οποίες φέρουν τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά της ντόπιας Ελληνικής αίγας, (**Παράρτημα Ν. 2^{ον} σελίδες 26-27**) που διαβιούν στην ευρύτερη ηπειρωτική Χώρα (μετρίου αναστήματος, με καλή σωματική ανάπτυξη και αρμονική διάπλαση, με ποικίλους χρωματισμούς , με επικρατέστερο το μαύρο χρώμα, μακρύτριχα ,κερασφόρα, μέσου μεγέθους αυτιά, κοντά αλλά δυνατά πόδια, εξαιρετική αντοχή, λιτοδίαιτα, με ισχυρή ιδιοσυγκρασία, κατάλληλα για ξηρά θερμά κλίματα με πτωχούς βοσκοτόπους και εκτατικές συνθήκες εκτροφής. Όσιμη γενετήσια ωριμότητα, χαμηλό δείκτη πολυδυμίας, χαμηλή γαλακτοπαραγωγή με υψηλή περιεκτικότητα του γάλακτος σε λίπος (5%) και πρωτεΐνες (3,5%) αντοχή σε ακραίες κλιματικές συνθήκες, ανθεκτικότητα σε ασθένειες, καθώς και μεγάλη ικανότητα στο βάδισμα). Όπως αναφέρονται:

α) στο βιβλίο Γידοτροφία το οποίο γράφθηκε από τους : Δ.Ζυγογιάννης & Ν. Κατσαούνης το έτος 1992 (Παράρτημα 3^α σελίδες :18-22 & 111-115) & β) στο βιβλίο η αίγα το οποίο γράφθηκε από τον Λουκά Ευσταθίου το έτος 1993 (Παράρτημα 3^β σελίδες: 38-39).Οι πληθυσμοί των αιγών αυτών ανήκουν στην ντόπια Ελληνική φυλή (Capra Prisca), ή σε διασταυρώσεις αυτής με αρσενικά της φυλής Σκοπέλου.

Οι αίγες του ανωτέρω πληθυσμού διαβιούν σε εκτατικές ή ημικτατικές συνθήκες, στην Επαρχία Ελασσόνας όπως καθορίζεται και οριοθετείται η περιοχή στο Παράρτημα Ν. 4^{ον} σελίδες 1^α -4, με τον χάρτη και τα αναφερόμενα Δημοτικά Διαμερίσματα και βόσκουν σε ορεινούς βοσκοτόπους σε υψόμετρα, μεγαλύτερα από 250 Μ στον Όλυμπο και στα λοιπά βουνά της Επαρχίας Ελασσόνας.

Πέραν των παραπάνω αποκλείονται ρητώς κατσικάκια τα οποία προέρχονται από:

α) τις καθαρόαιμες ξένες φυλές αιγών, οι οποίες διαβιούν στην Ελλάδα όπως: Saanen, Alpine, Damascus και οποιασδήποτε άλλης καθαρόαιμης ξένης φυλής προκύψει εισαγωγή στο μέλλον,

β) την Ελληνική φυλή Σκοπέλου

γ) διασταυρώσεις της αιγών της Ελληνικής αίγας με ξένες φυλές όπως: Saanen, Alpine, Damascus και οποιασδήποτε άλλης ξένης φυλής προκύψει εισαγωγή στο μέλλον

Το κρέας «Κατσικάκι Ελασσόνας», πωλείται μόνο φρέσκο (νωπό) ως:

α) ολόκληρο, β) σε ημιμόρια & γ) σε τεμάχια (ελεύθερα ή σε πλαστική σακούλα με κενό αέρος).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος «Κατσικάκι Ελασσόνας» :

- Στρώμα λίπους ελάχιστο, έως καθόλου.
- Χρώμα των κρεάτων: κυρίως λευκό έως ελάχιστο απαλό ροζ, σύμφωνα με το Κοινοτικό μοντέλο.
- Χωρίς υποδόριο λίπος και ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες με άσαρκο σφάγιο (σε σχέση με τα αρνιά)
- Κατηγορία :ελαφρών εριφίων 5,5-9,0 Kg με μέσο όρο 6,5-7,5 Kg
- απόδοση σε σφάγιο κυμαίνεται από 62-68%
- Τρυφερό, χυμώδες, απαλό και με ιδιαίτερο έντονο χαρακτηριστικό άρωμα, εύγεστο με ευχάριστη οσμή και γεύση, με Ph 7.0 -7.2.

Χημικά χαρακτηριστικά του κρέατος «Κατσικάκι Ελασσόνας»:

Ειδικότερα το «Κατσικάκι Ελασσόνας», διαφέρει σε σχέση με άλλα κατσικάκια στα εξής:

	Λίπος %	Κορεσμένα %	Μονοακόρεστα %	Πουακόρεστα %	Λινοενικό οξύ
Κατσικάκι Ελασσόνας	1,02	63,28	26,70	11,02	0,40
Κατσικάκι αγοράς ντόπιο	2,28	50,0	34,4	10,0	--
Κατσικάκι Εξωτερικού		54,9	42,3	2,8	0,20

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.

Όπως αναφέρονται:

α) στην μελέτη με τίτλο: «Μελέτη για τον Ποιοτικό Έλεγχο των Κρεάτων των Κατσικιών Γάλακτος Περιοχής Ελασσόνας και Καθορισμός των ποιοτικών Χαρακτηριστικών», συντάχθηκε από τον Π. Γούλα και τους συνεργάτες το 2005, (Παράρτημα Ν. 6^α σελίδες 97-102).

β) στο βιβλίο «ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ το οποίο γράφθηκε από 24 διακεκριμένους Επιστήμονες εσωτερικού και εξωτερικού με Επικεφαλής τον Ομότιμο Καθηγητή της Τεχνολογίας Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης του Α.Π.Θ το έτος 2005 (Παράρτημα 6^β σελίδα 108).

γ) στην έρευνα με τίτλο: **Diet/management effects on carcass attributes and meat quality of young goats**, η οποία δημοσιεύθηκε στο περιοδικό **Small Ruminant Reseach 28 (1998) 93-98** από τους **D.D.Johnson, C.H. McGowan** (Πανεπιστήμιο Gainesville, FL,USA) το 1998 (Παράρτημα Νο 6γ σελίδα 97).

Οι αίγες οι οποίες 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.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του κρέατος από «Κατσικάκι Ελασσόνας»:

Τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του κρέατος κατσικιών γάλακτος Ελασσόνας είναι:

- α) Χωρίς παθογόνα μικρόβια
- β) Η ολική μικροβιακή χλωρίδα 50.000 /γραμμάριο
- γ) Esch.Coli 0 / γραμμάριο
- δ) Cl.Perfingens 0/ γραμμάριο
- ε) Σταφυλόκοκκοι (με θετική πηκτάση) 0/ γραμμάριο.

3. ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Η γεωγραφική Περιοχή στην οποία παράγεται το «Κατσικάκι 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^{ον} σελίδες: 1^α -4).

.

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Η ιχνιλασιμότητα είναι εξασφαλισμένη από την γέννηση του κατσικιού έως τη διάθεση του κρέατος στους καταναλωτές. Οι κτηνοτρόφοι οφείλουν να ενημερώνουν το μητρώο των κατσικιών στην εκτροφή, σύμφωνα με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία. Επίσης στα

σφαγεία τηρούνται μητρώα από την σφαγή έως και την εκδορά κατσίκιών που προορίζονται να πωληθούν ως «Κατσικάκι Ελασσόνας».

Γενικές αρχές

A) Ιγνηλασιμότητα κρέατος από «Κατσικάκι Ελασσόνας»

Οι εκμεταλλεύσεις που επιθυμούν να παράγουν «Κατσικάκι 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 κατσίκιών από την γέννηση τους (συμπεριλαμβανομένης και της αναγνώρισης της μητέρας και πατέρα αυτών).
- 2) των σφάγιων από «Κατσικάκι Ελασσόνας», καθώς και
- 3) των τεμαχίων του κρέατος από «Κατσικάκι 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 «Κατσικάκι 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 ιγνηλασιμότητα κρέατων «Κατσικάκι Ελασσόνας»

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

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

Στην περίπτωση τεμαχισμού και συσκευασίας του κρέατος από «Κατσικάκι 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 ιχνηλασιμότητα του κρέατος «Κατσικάκι 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 ιχνηλασιμότητα του σφάγιου, πραγματοποιούνται επιθεωρήσεις σε όλες τις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις προκειμένου να ελέγχεται και να επισημαίνεται το σύνολο των κατσικιών γάλακτος της πριν από την αναχώρησή τους από το σφαγείο.

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

I. Γενετικό Υλικό

Το κρέας από «Κατσικάκι Ελασσόνας», προέρχεται από πληθυσμούς αιγών οι οποίες είτε ανήκουν στην ντόπια Ελληνική φυλή (Capra Prisca), είτε αποτελούν διασταυρώσεις αυτής με αρσενικά της φυλής Σκοπέλου. Αποκλείονται τα κρέατα Κατσικιών τα οποία προέρχονται από τις φυλές: Saanen, Alpine, Damascus, από την Ελληνική φυλή Σκοπέλου και από διασταυρώσεις της Ελληνικής φυλής με ξένες φυλές.

Τα χαρακτηριστικά, του πληθυσμού των αιγών που εκτρέφονται στην Επαρχία Ελασσόνας διακρίνονται για :

- την σωματική ανάπτυξη και αρμονική διάπλαση
- τους ποικίλους χρωματισμούς , με επικρατέστερο το μαύρο χρώμα, μακρύτριχα
- λιτοδίαιτα, με ισχυρή ιδιοσυγκρασία
- την όψιμη γενετήσια ωριμότητα, χαμηλό δείκτη πολυδυμίας
- την χαμηλή γαλακτοπαραγωγή με υψηλή περιεκτικότητα του γάλακτος σε λίπος (5%) και πρωτεΐνες (3,5%).
- την μεγάλη αντοχή σε ακραίες καιρικές συνθήκες (τα πρόβατα δεν μπορούν να συγκριθούν με τις αίγες ,είναι περισσότερο ανθεκτικές)
- την αντοχή στις αρρώστιες (είναι το μοναδικό ζώο που προσβάλλεται σε πολύ μικρό ποσοστό από τον καρκίνο)
- την μεγάλη ικανότητα στο βάδισμα (οι αίγες βαδίζουν βόσκοντας τις κορυφές των θάμνων και πέραν των 15 χιλιομέτρων ημερησίως, ενώ τα πρόβατα βαδίζουν πολύ λιγότερο και πάντα σταματούν όταν βρουν χόρτο για βόσκηση).

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

Οι αναφερόμενοι πληθυσμοί αιγών, 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 αιγών χωρίς πολύ υψηλές απαιτήσεις, του οποίου η διασταύρωση της 1^{ης} γενιάς ακόμα και με την σχετικά μεγαλόσωμη Φυλής Σκοπέλου είναι σε θέση να αυξήσει σημαντικά την εγχώρια παραγωγή αίγειου κρέατος.

II. Είδος εκμετάλλευσης

Η μορφή εκμετάλλευσης των αιγών που δίδουν το «**Κατσικάκι Ελασσόνας**» είναι:

A) Ποιμενική με ελεύθερο ενσταβλισμό: Οι αίγες 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 659 από τις 969 αιγοτροφικές εκμεταλλεύσεις, ποσοστό 68%, οι οποίες εκτρέφουν περίπου 123.986 αίγες, ποσοστό 87,2%, του συνολικού αριθμού των εκτρεφόμενων στην περιοχή αιγών.

B) Ποιμενική (Νομαδική) μετακινούμενη: Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν 63 εκμεταλλεύσεις, ποσοστό 6,5% περίπου, οι οποίες εκτρέφουν περί τις 11.943 αίγες, ποσοστό 8,4% του συνολικού αριθμού. Πολλοί αιγοτρόφοι από την παραπάνω κατηγορία 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 κατσικάκια αυτών των Ποιμνίων αιγών ανήκουν στο «Κατσικάκι Ελασσόνας».

Η μέθοδος των συζεύξεων που επικρατεί είναι οι ελεύθερες επιβάσεις (φυσική οχεία). Η διάθεση των κατσικιών Ελασσόνας, γίνεται σε μεγαλύτερο ποσοστό (90%) από τον Δεκέμβριο έως τον Μάιο. Τα ερίφια σφάζονται στα διαπιστευμένα σφαγεία με κωδικό ΕΟΚ, της Επαρχίας Ελασσόνας.

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

III. Διατροφή Αιγών

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

Οι ενταγμένοι πιστοποιημένοι αιγοτρόφοι, 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

Στο τέλος του έτους γίνεται το ισοζύγιο των ζωοτροφών (αγοράς και αναγκών).

Η τροφή των αιγών πρέπει να συμπεριλαμβάνει ως επί το πλείστον 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^{ον} 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 Κατσικάκι (έδαφος, κλίμα, χλωρίδα), συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΛΑΡΙΣΑΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005).**

IV. Διατροφή των Κατσικιών

Τα κατσικάκια, από την ημέρα της γέννησης των μέχρι την σφαγή (ηλικίας 30 έως 55 ημερών), τρέφονται αποκλειστικά και μόνο με το μητρικό γάλα, θηλάζουν την μητέρα τους μέχρι την σφαγή. Υπάρχει επαφή μεταξύ των αιγών και των εριφίων τα οποία θηλάζουν τρεις φορές την μητέρα τους. Τις νυκτερινές ώρες τα ερίφια διαβιούν μαζί με την μητέρα τους για όσο καιρό παραμένουν στην εκμετάλλευση.

Κατσικάκια πέραν των 55 ημερών δεν ονομάζονται «**Κατσικάκι Ελασσόνας**» ακόμη και αν θηλάζουν την μητέρα των. Απαγορεύεται στα κατσικάκια η χρήση γάλακτος σκόνης και όλες οι απαγορεύσεις που ισχύουν παραπάνω και αναλύθηκαν διεξοδικά.

Απαγορεύεται η χρήση :

α) Γάλακτος σκόνης στα κατσικάκια, ως υποκατάστατο του μητρικού γάλακτος

β) Η χρήση προϊόντων τροφής Ζωικής Προέλευσης, στα κατσικία και στις αίγες

γ) Η χρήση ορμονών

δ) Η χρήση αυξητικών παραγόντων

- ε) Η χρήση αντιβιοτικών, στα κατσικάκια 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 Κοινοτική 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 από «Κατσικάκι Ελασσόνας»

Το κρέας από «Κατσικάκι Ελασσόνας», πωλείται μόνο φρέσκο (νωπό) ως:

- α) ολόκληρο, β) σε ημιμόρια & γ) σε τεμάχια .

Απαγορεύεται να χρησιμοποιείται η ονομασία «Κατσικάκι Ελασσόνας» για:

- 1^{ov}) κατεψυγμένο κρέας, 2^{ov}) σφάγια κατσικιών βάρους μεγαλύτερου των 9,0 Kg,
3^{ov}) σφάγια κατσικιών προερχόμενα, από ξένες φυλές αιγών (εισαγόμενες), ή από Ελληνικές εντασβλισμένες, 4^{ov}) σφάγια από κατσικάκια 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:

- A) Η ημιορεινή και ορεινή έκταση με αυξανόμενα υψόμετρα από 250 έως 2.550M,
- B) Η ύπαρξη μεγάλων εκτάσεων βοσκοτόπων με πλούσια και ποικίλη βλάστηση και ιδιαίτερα με πολλά αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά.
- Γ) Ο παραδοσιακός τρόπος εκτροφής των αιγών στα βάθη των αιώνων. Αναφορές στην εκτροφή αιγοπροβάτων στην περιοχή περιλαμβάνεται στα Πρακτικά του Συνεδρίου με τίτλο: **1^o 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^{ov} 102-106).**
- Δ) Η εκτροφή πληθυσμών αιγών που έχουν προέλθει από την αυτόχθονη ντόπια Ελληνική φυλή με την ονομασία *Capra Prisca*, η οποία είναι κυρίως μικρόσωμη προσαρμοσμένη στις ημιορεινές και ορεινές εκτάσεις της Επαρχίας Ελασσόνας, σύμφωνα με το βιβλίο: **Γιδοτροφία το οποίο γράφθηκε από τους : Δ.Ζυγογιάννης & Ν. Κατσαούνης το έτος 1992 (Παράρτημα 3^a σελίδες :18-22)**

Ο παραδοσιακός τρόπος εκτροφής των αιγών (Capra Prisca), 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 της ντόπιας φυλής αιγών 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^ο σελίδες: 25-26, 144-147).**

Η Οριοθετημένη περιοχή είναι ορεινή, παρουσιάζει ποικιλία υψομέτρων από 250 Μ έως 2.550 Μ, 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 εριφίων, χαρακτηριστικό της νοστιμιάς και του αρώματος. 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 Ζ.Μ / εκτάριο.

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

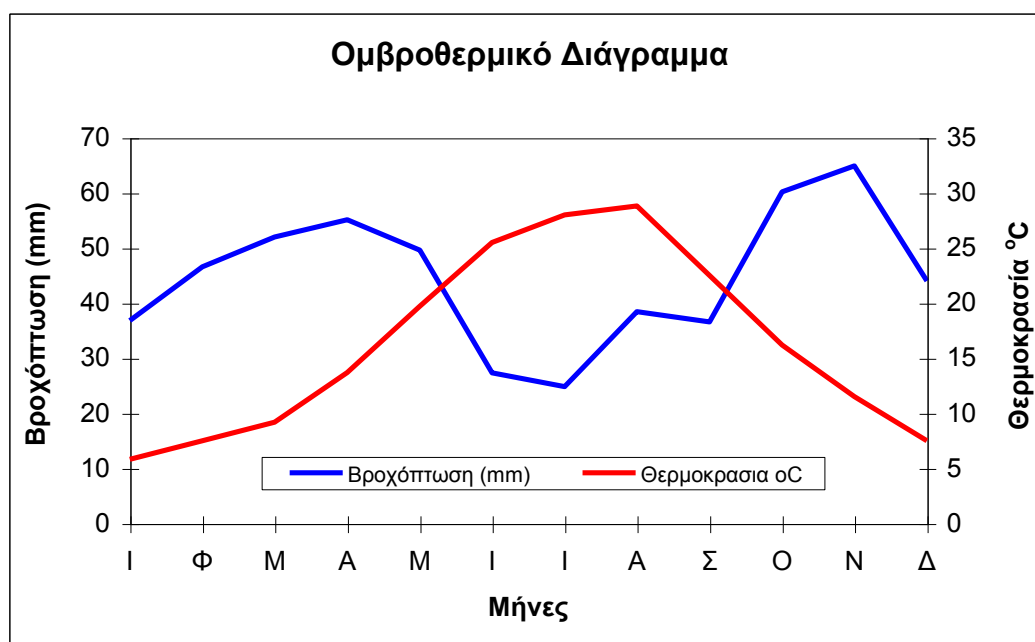
- Εκτρέφεται σε αυτή μεγάλος πληθυσμός αιγών που έχει προέλθει από διασταυρώσεις της αυτόχθονης Ελληνικής φυλής Capra Prisca.
- Είναι ημιορεινή και ορεινή έκταση με αυξανόμενα υψόμετρα από 250 έως 2.550 Μ.
- Διαθέτει μεγάλες εκτάσεις βοσκοτόπων με πλούσια και ποικίλη βλάστηση και ιδιαίτερα με πολλά αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά.
- Έχει μικρή επιφάνεια (1%) μόνιμων λειμώνων χαμηλής παραγωγικότητας

Κλιματικές συνθήκες περιοχής μελέτης

Μελέτη με τίτλο: **Μελέτη των Φυσικών Συνθηκών της Επαρχίας Ελασσόνας όπου παράγεται το κατσικάκι (έδαφος, κλίμα, γλωρίδα), συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΛΑΡΙΣΑΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005, (Παράρτημα Ν. 5^ο σελίδες 29-33).**

Στις περιοχές: Τσαριτσάνη, Κρασιά, Βερδικούσα, Λόφο, Κοκκινόγη και Λιβιάδι (Ελασσόνας), 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 50cm 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 βοσκότοπων Ελασσόνας

Μελέτη με τίτλο: **Μελέτη των Φυσικών Συνθηκών της Επαρχίας Ελασσόνας όπου παράγεται το κατσικάκι (έδαφος, κλίμα, χλωρίδα), συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΛΑΡΙΣΑΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005, (Παράρτημα Ν. 5^{ον} 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, Κρασιάς, Λόφου, Κοκκινόγης και Λιβαδίου της Επαρχίας Ελασσόνας (αντιπροσωπευτικό δείγμα). 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:Θυμάρι (*Thymus capitatus*), Λαδανιά (*Cistus parviflorus*),Αγριάδα (*Cynodon dactylon*),Verbascum sp.,Convolvulus arvensis,Salvia sp., Campanula lingulata, Anthemis arvensis, Phlomis sp.,βάτος ιδάιος (*Rubus ideaus*), Dactylis glomerata,Fumana sp., Σπαράγγι (*Asparagus sp.*), Verbascum sp., Euphorbia 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 κατσικάκι (έδαφος, κλίμα, χλωρίδα), συντάχθηκε από το ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΕΘΙΑΓΕ ΛΑΡΙΣΑΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2005, (Παράρτημα Ν. 5^{ον} σελίδες 25-28 &54-75).**

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 εριφίων 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 (ζωικές μονάδες) ανά εκτάριο και χρησιμοποιείται μόνο το 43% των δυνατοτήτων των βοσκοτόπων.

ii) Ιδιαιτερότητα του Προϊόντος

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

Χημικά χαρακτηριστικά του κρέατος του «Κατσικάκι Ελασσόνας»:

Χημικά χαρακτηριστικά κρέατος του «Κατσικάκι Ελασσόνας» & άλλων εριφίων σε μέσες τιμές.

Κατσικάκι Ελασσόνας	Υγρασία% Μέση τιμή	Πρωτεΐνες % Μέση τιμή	Λίπος% Μέση τιμή	Τέφρα % Μέση τιμή
	77,71	19,63	1,02	1,18
Κατσικάκι ντόπιο Άλλης περιοχής	75,16	18,9	4,83	1,03

Οι πρωτεΐνες του κρέατος του «Κατσικάκι Ελασσόνας» είναι σε μεγαλύτερο ποσοστό (19,63%) από τα κατσικάκια άλλων περιοχών (18,9%), το συνολικό λίπος είναι λιγότερο από 1,02% σε σχέση με 4,83% των άλλων περιοχών και το χρώμα του κρέατος λευκό έως απαλό ροζ, σε σχέση με τα πεδινά που είναι ελαφρώς κόκκινο (οι μετρήσεις έγιναν σε συνολικό αριθμό 20 κατσικιών).

Όπως αναφέρονται:

α) στην μελέτη με τίτλο: «Μελέτη για τον Ποιοτικό Έλεγχο των Κρεάτων των Κατσικιών Γάλακτος Περιοχής Ελασσόνας και Καθορισμός των ποιοτικών Χαρακτηριστικών», συντάχθηκε από τον Π. Γούλα και τους συνεργάτες το 2005, (Παράρτημα Ν. 6^α σελίδες 96).

β) στο άρθρο με τίτλο: Παραγωγή «Οικολογικών» σφάγιων αρνιών και κατσικιών το οποίο γράφθηκε από τον κ. Αρσένο Γεώργιο το οποίο δημοσιεύθηκε στο περιοδικό Γεωργία – Κτηνοτροφία το 2001 (Παράρτημα Ν. 6^δ σελίδες: 32-36).

Η διάπλαση του σφάγιου του «Κατσικάκι Ελασσόνας», δεν παρουσιάζει ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες. Τα σφάγια των εριφίων δεν έχουν υποδόριο στρώμα λίπους. Είναι μικρού βάρους 5,5-9,0

κιλιά, ελαφρού σφάγιο. Το χρώμα του κρέατος λευκό έως ελάχιστο απαλό ροζ, οφείλεται στο pH, την ηλικία του ζώου, τη διατροφή, στο γενετικό υλικό των ζώων.

Τα ερίφια γάλακτος της Επαρχίας Ελασσόνας, έχουν, ευχάριστη οσμή και γεύση ακόμη και σε μεγαλύτερη ηλικία και οι αίγες δεν παρουσιάζουν δυσάρεστη οσμή.

Το κρέας των κατσικιών αυτών είναι: τρυφερό, χυμώδες, απαλό με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό άρωμα, με ευχάριστη οσμή και γεύση, με Ph 7.0 -7.2.

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 άχυνσης και το είδος του σταυλισμού. Το «Κατσικάκι 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 «Κατσικάκι 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 εριφίων, 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 και συνδέουν τα ειδικά αυτά επιζητούμενα χαρακτηριστικά του κρέατος εριφίου 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 Κατσικιών Γάλακτος Περιοχής Ελασσόνας και Καθορισμός των Ποιοτικών Χαρακτηριστικών**», συντάχθηκε από τον Π. Γούλα και τους συνεργάτες το 2005, (Παράρτημα Ν. 6^α σελίδα 97-102).

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 από «Κατσικάκι Ελασσόνας» οφείλονται.

1.) Στο γενετικό υλικό του ντόπιου πληθυσμού αιγών,
2.) στον ελεύθερο ενσταβλισμό,
3.) στην καθημερινή βόσκηση των μητέρων στους βοσκότοπους,
4.) στην μεγάλη ποικιλία της βλάστησης, χόρτων, βοτάνων και των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών,
5.) στην ποικιλία των υψομέτρων από 250 M—2.550 M υψόμετρο,
6.) στο έδαφος και στο μικροκλίμα της περιοχής,
7.) στην διατροφή κυρίως με γάλα της μητέρας και όχι γάλα σκόνης καθώς & στην διατροφή των μητέρων τους με δημητριακούς- ψυχανθή καρπούς, τριφύλλι και σανό, από την Επαρχία Ελασσόνας και
8.) στα υψηλά ποσοστά του λιπαρού οξέος του λινολενικού οξέος (C18:3), είναι 0,40% όπως προκύπτει με την μελέτη με τίτλο:«**Μελέτη για τον Ποιοτικό Έλεγχο των Κρεάτων των Κατσικιών Γάλακτος Περιοχής Ελασσόνας και Καθορισμός των ποιοτικών Χαρακτηριστικών**», συντάχθηκε από τον Π. Γούλα και τους συνεργάτες το 2005, (Παράρτημα Ν. 6^α σελίδες 100-102) και 0,20 % λινολενικού οξέος (C18:3), σε ερίφια του εξωτερικού όπως φαίνεται στην έρευνα με τίτλο: **Diet/management effects on carcass attributes and meat quality of young goats**, η οποία δημοσιεύθηκε στο περιοδικό **Small Ruminant Research 28 (1998) 93-98** από τους **D.D.Johnson, C.H. McGowan** (Πανεπιστήμιο Gainesville, FL,USA) το 1998 (Παράρτημα Ν. 6^γ σελίδα 97).
9. Η ωραία και ευχάριστη γεύση του «Κατσικάκι 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 εριφίων της ντόπιας Ελληνικής φυλής , στο υψόμετρο και στην μεγάλη ποικιλία των αρωματικών φυτών της βλάστησης.

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

1^η) Από την λογία Άννα Κομνηνή πληροφορούμαστε ότι, κατά το 10^ο 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 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^ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΛΙΒΑΔΙΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ, το οποίο πραγματοποιήθηκε από 24-26 Αυγούστου 2001 στο Λιβάδι Ελασσόνας, (Παράρτημα 8^ο σελίδες 99 & 103).

2^η) 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^ο 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^ο σελίδες 99-100).

3^η) Το Λιβάδι ή Βλαχολίβαδο, είναι χτισμένο σε υψόμετρο 1.200 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^{ον} 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^{ον} 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 με αιγοπρόβατα οι κάτοικοι του Αμάρμπεη (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^α σελίδες 129-131).**

Όπως καταγράφονται στο **βιβλίο ΟΛΥΜΠΙΩΤΙΣΣΑ 1967, (έγγραφο από το αρχείο της μονής από το έτος 1336-1900), του Ευαγ. ΣΚΟΥΒΑΡΑ, (Παράρτημα 7β σελίδες : 161-162, 258-261, 550-552 & 146), τον Φεβρουάριο του 1854, την εποχή της δευτέρας πατριαρχίας του Ανθίμου, ήλθε στην Ολυμπιώτισσα ως πατριαρχικός έξαρχος ο πρώην Τρίκκης Ιωσήφ και πραγματοποίησε απογραφή της περιουσίας του Μοναστηριού, καθώς οικονομικό και εκκλησιαστικό έλεγχο. Στην απογραφή όσο αφορά το ζωικό κεφάλαιο διαπιστώθηκαν και**

αναφέρει επιγραμματικά τα εξής: **«Είχεν ακόμη 1500 αιγοπρόβατα, 8 μουλάρια, 1 ίππον, 20 ασαγείς ίππους και 50 αγελάδες».**

Στην δε εξαρχική έκθεση του επισκόπου Σταγών Παϊσίου περί της Μονής Ολυμπιώτισσης, η οποία πραγματοποιήθηκε περίπου το 1801-1808 (τότε μετέβη στην Ολυμπιώτισσα ο έξαρχος του Οικουμενικού Πατριαρχείου ο επίσκοπος Σταγών Παΐσιος, για να καταγράψει τα κινητά τα ακίνητα, τα κτήματα, τα εισοδήματα και γενικώς να διαπιστώσει την οικονομική κατάσταση του μοναστηριού, καταγράφεται στην σελίδα 146), αναφέρει ακριβώς τα εξής:

»Εις το τζεφτιλήκιον της Βουβάλας ετέρους αμπελώνας, και οινοφορίαν φορτίων πενήτηκοντα.

» **δύο σύμβλους μελισσών.**

» **αιγοπροβάτων δύο χιλιάδων κεφαλάς.**

» αγελάδων εβδομήντα. Δέκα πέντε ζώα αχθοφόρα προς υπηρεσία του μοναστηριού.

Στο δε χειρόγραφο με αριθμό 52 περιγράφονται τα διάφορα ευχολόγια και μεταξύ αυτών αναφέρουμε: α) ακολουθία επί ανομβρίας – φ. 253, β) Ευχή επί ανομβρίας-φ.288, γ) Ευχή ετέραν εις ανομβρίαν –φ.289.

--- 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 Πανελλήνια. 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 παραχειμάζε 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. Και 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^α σελίδες 3^α-4α).

5^η) 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 καταλάωναν 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 9^β σελίδες 132-135).

6η) Από την μεγάλη ζήτηση του κρέατος «Κατσικιών 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 (Naroli, 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^{ον} από έρευνα που πραγματοποίησε ο Π. Γούλας & τους συνεργάτες το έτος 2005.

7. ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α) Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λάρισας, Δ/ση Αγρ. Ανάπτυξης

Διεύθυνση:Ηρώων Πολυτεχνείου 169 & Κουτσούμπα 1-41223 Λάρισα

Τηλ:2410534904

Φακ: 2410534904

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

β) Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων

Διεύθυνση:Πατησίων & Άνδρου 1—11257 ΑΘΗΝΑ

Τηλ:2108231277

Φακ: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.