

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 2081/92

ΦΕΤΑ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΑΘΗΝΑ, 1994

**A. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ**

**ΕΠΩΝΥΜΙΑ : ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΛΑΔΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ  
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ - ' ' ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ' '**

**ΕΔΡΑ : Αθήνα**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : Σταδίου 33**

**ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 32.12.485 - 32.12.359 - 32.51.402**

**FAX : 32.11.245**

**NΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ : Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου με Εμπορική  
Ιδιότητα.**

Φέτα

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ

Β. ΟΝΟΜΑ, ΤΥΠΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ, ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΙ  
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Φέτα

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Τυρί

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ: Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Θεσσαλία,  
Ηπειρος, Μακεδονία, Θράκη και νομός Λέσβου

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ: Προστατευόμενη  
ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

## Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Η γεωγραφική ζώνη στην οποία παράγεται το γάλα από το οποίο παρασκευάζεται το τυρί Φέτα, οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των κάτωθι περιοχών:

1. Γεωγραφικό διαμέρισμα Στερεάς Ελλάδος: Νομοί Αττικής, Βοιωτίας, Φθιώτιδος, Φωκίδας, Ευρυτανίας, Αιτωλοακαρνανίας και Ευβοίας.
2. Γεωγραφικό διαμέρισμα Πελοποννήσου: Νομοί Κορινθίας, Αργολίδος, Αρκαδίας, Αχαΐας, Ηλείας, Λακωνίας και Μεσσηνίας.
3. Γεωγραφικό διαμέρισμα Θεσσαλίας: Νομοί Λαρίσης, Τρικάλων, Καρδίτσας και Μαγνησίας.
4. Γεωγραφικό διαμέρισμα Ηπείρου: Νομοί Ιωαννίνων, Θεσπρωτίας, Αρτης και Πρεβέζης.
5. Γεωγραφικό διαμέρισμα Μακεδονίας: Νομοί Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής, Κιλκίς, Ημαθίας, Πιερίας, Πέλλης, Φλωρίνης, Κοζάνης, Καστοριάς, Γρεβενών, Καβάλας, Δράμας και Σερρών.
6. Γεωγραφικό διαμέρισμα Θράκης: Νομοί Έβρου, Ξάνθης και Ροδόπης.
7. Νομός Λέσβου.

Για την παρασκευή του τυριού Φέτα, δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από περιοχές άλλες πέραν των προαναφερομένων.

Επισυνάπτεται: Χάρτης γεωγραφικής ζώνης προέλευσης της πρώτης ύλης από την οποία παράγεται το προϊόν.

**Δ. Η ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΗ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Το τυρί Φέτα παρασκευάζεται παραδοσιακά από αμιγές πρόβειο γάλα ή από μίγματά του με κατσικίσιο, στα οποία υπερέχει σημαντικά το πρόβειο γάλα.

Η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας στην περιοχή που παράγεται η Φέτα, όσο και στην υπόλοιπη Ελλάδα, και η από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι σήμερα ανάδειξή της σε κυρίαρχο αν όχι αποκλειστική για μερικές περιοχές, μορφή γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας, ήταν αποτέλεσμα των ιδιαίτερων γεωφυσικών και κλιματολογικών συνθηκών της χώρας. Το μεγάλο ποσοστό των ορεινών εκτάσεων και οι ξηροθερμικές συνθήκες του κλίματος απετέλεσαν τους κύριους και καθοριστικούς παράγοντες. Σαν αποτέλεσμα ήταν η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις δύσκολες αυτές συνθήκες. Οι φυλές αυτές, προσαρμοσμένες στις φυσικές συνθήκες και αξιοποιώντας βοσκοτόπους με εκπληκτική ποικιλία χλωρίδας, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης, χαρακτηρίζονται για τη χαμηλή γαλακτοπαραγωγή τους αλλά και για το γάλα ιδιαίτερα πλούσιας χημικής σύστασης και εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων. Αυτή η ποιότητα του αιγοπροβείου γάλακτος συνδυασμένη με την εμπειρία των τυροκόμων έχει σαν καρπούς μια σειρά εκλεκτών τυριών, από τα οποία το πιο φημισμένο διεθνώς είναι η Φέτα.

## I. ΦΥΣΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

## α) Κλίμα

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

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

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

Από ομβρομετρική άποψη, το τμήμα της χώρας στο οποίο παράγεται το τυρί Φέτα, παρουσιάζει μία ξηρή και μία υγρή περίοδο, η διάρκεια των οποίων ποικίλλει ανάλογα με το γεωγραφικό πλάτος και το ύψος. Η ξηρή εποχή αρχίζει από το τέλος της Άνοιξης και φθάνει μέχρι το Φθινόπωρο. Αυτή καμιά φορά διακόπτεται από βροχές που έχουν τη μορφή καταιγίδας. Η υγρή εποχή αρχίζει από το Φθινόπωρο και φθάνει μέχρι το τέλος της άνοιξης.

Το μέσο ετήσιο ύψος βροχής, οι ημέρες βροχής και η κατανομή τους κατά την υγρή και ξηρή περίοδο του έτους, των περιοχών Αθηνών, Θεσσαλονίκης, Ιωαννίνων, Τρικάλων και Τρίπολης, όπου κατά κύριο λόγο παράγεται η Φέτα (έτη 1931-1975), έχει ως εξής:

Κυρίως υγρά περίοδος (Νοέμβριος - Φεβρουάριος)	
Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος)	396,9
Ημέρες βροχής	49,5
Κυρίως ξηρά περίοδος (Αύγουστος - Σεπτέμβριος)	
Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος)	105,7
Ημέρες βροχής	20,6
Λοιπή περίοδος (Μάρτιος - Οκτώβριος)	
Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος)	250,1
Ημέρες βροχής	42,2
Σύνολο έτους	
Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος)	752,7
Ημέρες βροχής	112,4

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία στο τμήμα της χώρας που παράγεται η Φέτα κυμαίνεται μεταξύ 62% και 74%, και κατά περιοχές έχει ως εξής:

Μετεωρολογικός σταθμός	Υγρασία%	Μετεωρολογικός σταθμός	Υγρασία%
Αθήνα	62	Λάρισα	67
Αρτα	70	Μεθώνη	74
Βόλος	68	Μυτιλήνη	63
Θεσσαλονίκη	69	Ναύπλιο	66
Ιωάννινα	67	Πάτρα	67
Καλάβρυτα	68	Σέρρες	67
Καλαμάτα	69	Σπάρτη	63
Κομοτινή	66	Τρίκαλα	65
Κόρινθος	68	Τρίπολις	64
Κύμη	66	Φλώρινα	70
Λαμία	64	Χαλκίς	69

Η Ελλάδα περιλαμβάνεται μεταξύ των ετησίων ισοθέρμων 12,5 οC και 20,0 οC. Οι θερμοκρασίες ελλατώνονται κατά την ψυχρή εποχή με το γεωγραφικό πλάτος, ενώ κατά τη θερμή εποχή από το εσωτερικό της χώρας προς τα παράλια. Οι ελάχιστες θερμοκρασίες μερικές φορές κατέρχονται και μέχρι -20 οC στα βόρεια διαμερίσματα της χώρας ενώ στα νότια σπάνια κατέρχονται τους 0 οC. Οι μεγαλύτερες θερμοκρασίες παρατηρούνται στο εσωτερικό της χώρας και καμιά φορά υπερβαίνουν τους 40 οC. Κατά τα τελευταία χρόνια η θερμοκρασία του αέρα ιδιαίτερα στα μεγάλα αστικά κέντρα έχει φθάσει και τους 45 οC.

Στην Ελλάδα οι νεφοσκεπείς και ιδιαίτερα οι ανήλιες ημέρες είναι ελάχιστες. Ο μέσος ετήσιος αριθμός νεφοσκεπών ημερών κυμαίνεται μεταξύ 30 και 90. Η ηλιοφάνεια στον ελληνικό χώρο είναι γενικά μεγάλη. Έτσι η μέση ετήσια τιμή της κυμαίνεται μεταξύ 2.300 και 3.100 ωρών (Χρονοπούλου, 1993).

## β) Εδαφος

Οι περιοχές στις οποίες παράγεται η Φέτα είναι περίπου κατά τα 2/3 ορεινές (ύψος μεγαλύτερο των 200 m) και μόνο κατά το υπόλοιπο 1/3 πεδινές ή ημιορεινές (λόφοι ύψους έως 200 m).

Οι βοσκότοποι συνιστούν περισσότερο από το μισό της έκτασης της χώρας. Η κατανομή σύμφωνα με τη χρήση της γης, σε γεωργική γή, βοσκοτόπους, δάση και λοιπές εκτάσεις είναι:

	Πεδινές	Ημιορεινές περιοχές	Ορεινές	Σύνολο (1.000 Km <sup>2</sup> )
Αροτριάλα έκταση	22	10	8	40
Βοσκότοποι	11	15	27	53
Δασικές εκτάσεις	3	8	19	30
Λοιπή χρήση	4	2	3	9
Σύνολο	40	35	57	132

(National Dairy Committee of Greece, 1984)



## γ) Χλωρίδα

Η Βαλκανική χλωρίδα είναι αναμφισβήτητα η πλουσιότερη της Ευρώπης, κατέχοντας όχι μόνο το μεγαλύτερο αριθμό ειδών, συγκρινόμενη με κάθε άλλη περιοχή της Ευρώπης, αλλά και γιατί έχει το μεγαλύτερο αριθμό ενδημικών ειδών που δεν απαντούν πουθενά στον κόσμο. Η γειτνίαση με την αρχέγονη χλωρίδα της Μ. Ασίας και της περιοχής του Πόντου, οδήγησε σε μία εξωευρωπαϊκή εικόνα μέρους της Βαλκανικής χλωρίδας. Με σταδιακή μετανάστευση ειδών από την ανατολή μέσω της Θράκης και του Αιγαίου, έφθασαν στην Ελλάδα 680 τέτοια είδη χλωρίδας (Polunin, 1980).

Η φυσική χλωρίδα της Ελλάδας αποτελείται περίπου από 6.000 είδη, εκ των οποίων το 15% -και κατ'άλλους το 20%-είναι ενδημικά. Λαμβάνοντας υπόψη την έκταση της χώρας, ο αριθμός αυτός είναι εξαιρετικά μεγάλος. Στην Ευρώπη καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ όλων των κρατών και τη δεύτερη θέση μετά την Ιβηρική χερσόνησο. Ο αριθμός των ενδημικών ειδών είναι μεγάλος, συγκρινόμενος ακόμη και με αυτόν χωρών πολύ μεγαλύτερης έκτασης, όπως η Γερμανία, το Ηνωμένο Βασίλειο ή η Γαλλία.

Ο αριθμός των 6.000 ειδών της Ελλάδας εντυπωσιάζει αν συγκριθεί με τα 20.000 είδη που υπάρχουν συνολικά στην περιοχή της Μεσογείου (Ν. Ευρώπη, Β. Αφρική και τμήμα της Δ. Ασίας). Οι λόγοι στους οποίους οφείλεται αυτή η πληθώρα των ειδών είναι:

α) Γεωιστορικοί: Η ομαλή γεωλογική εξέλιξη βοήθησε στη διατήρηση των Τριτογενών στοιχείων του Καινοζωικού αιώνα.

β) Γεωγραφική θέση: Η Ελλάδα αποτελεί γέφυρα επαφής τριών ηπείρων, με αποτέλεσμα τη, συμπτωματική ή μη, μεταφορά πολλών ειδών χλωρίδας διαφορετικής προέλευσης, από τη μία ήπειρο στην άλλη (Voliotis, 1987). Στο χάρτη 1 παρουσιάζονται οι οδοί μετανάστευσης της χλωρίδας στα Βαλκάνια (Polunin, 1980).

γ) Η εξαιρετικά πολύπλοκη και πολύμορφη γεωτεχνική μορφολογία του ελληνικού χώρου (ορεινές και ημιορεινές περιοχές που κατέχουν το 70% της επιφάνειας της χώρας, και ακτογραμμή μεγάλου μήκους, 15.000 Km). Σαν συνέπεια, προκύπτει ιδιαίτερα μεγάλος αριθμός διαφόρων οικολογικών βιοτόπων, που εξαρτώνται από τις μεγάλες διαφορές, αφ'ενός του γεωλογικού υπόβαθρου και αφ'εφετέρου του τοποκλίματος (Voliotis, 1987).

Στο χάρτη 2, παρουσιάζεται η γεωγραφική κατανομή της χλωρίδας της χώρας, εκτός των νησιών του ανατολικού Αιγαίου.

Ο ενδημισμός της χλωρίδας στη χώρα, ευνοήθηκε κυρίως σε απομονωμένους βιότοπους, όπως στη χερσόνησο του Αθω, τον Ολυμπο, τον Ταύγετο, την Κρήτη και σε περιοχές του Αιγαίου. Χάρτης 3 (Polunin, 1980).

Τα ελληνικά είδη είναι κυρίως νεοενδημισμοί, αλλά υπάρχουν και παλαιοενδημισμοί από την Τριτογενή Περίοδο που διατηρήθηκαν κυρίως σε βραχώδη μέρη λόγω περιορισμένου ανταγωνισμού. Χαρακτηριστικό παράδειγμα παλαιοενδημικής χλωρίδας είναι η οικογένεια Gesneriaceae. (Voliotis, 1987).

Αλλά παραδείγματα φυτών της ενδημικής χλωρίδας περιλαμβάνουν οι οικογένειες Asteraceae, Cichoriaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae καθώς και τα γένη Centaurea, Dianthus, Silene, Campanula και Verbascum με περίπου 50 έως 100 είδη το καθένα.

Παρακάτω παρατίθενται μερικά ενδημικά είδη και οι περιοχές που φύονται.

Jankaea heldreichii, Paraskevia cesatiana, Petromarula pinnata, Wagenitzia lancifolia (Ολυμπος, Πελοπόννησος), Aubrieta erubescens, Anthemis sibthorpii, Helichrysum sibthorpii, Centaurea peucedanifolia, Achillea absinthoides, Viola athis (Αθως), Asperula muscosa, Campanula oreadum, Rhynchosinapis nivalis, Silene dionysii, Viola pseudograeca, Viola striis-notata, Festuca olympica, Pulsatilla montana subsp. olympica (Ολυμπος), Geranium humberitii, Viola brachyphylla (Βόρας), Sempervivum ballsii (Γράμμος, Σμόλικας), Viola vourinensis (Βουρίνος), Onobrychis aliacmonia (Αλιάκμωνας), Limosella tenella (Τύμφη), Alyssum taygeteum, Campanula papillosa, Hypericum taygeteum, Onosma taygetea, Scrophularia taygetea, Micromeria taygetea, Viola sfikasiana, Sesleria taygetea (Ταύγετος), Teucrium aroanicum, Trachelium asperuloides, Saxifraga taygetea sub. chelmea (Χελμός), Galium cyllenum, Verbascum cylleneum (Κυλλήνη), Astragalus agraniotii (Πάρνων), Asperula arcadiensis, Colchium psaridis, Viola mercurii (Πελοπόννησος), Consolida tuntasiana (Γεράνια, Κόρινθος), Verbascum pentelicum (Πεντελικό), Fritillaria obliqua (Αττική), Fritillaria conica (Δ. Πελοπόννησος), Fritillaria davisii (Ν. Ελλάδα), Fritillaria rhodocanakis (Υδρα), Allium phthioticum (Οίτη), Allium macedonicum (Παγγαίο), Viola ransii (Οσσα, Πήλιο), Verbascum pelium (Πήλιο), Petrorhagia fasciculata (Ακαρνανία), Alyssum euboicum, Campanula euboica, Onosma euboica, Nepeta dirphya, Viola euboicae, Fritillaria euboica (Εύβοια), Aubrieta scyria, Scorzonera scyria (Σκύρος), Campanula scopelia, Papaver stipitatum (Σκόπελος), Centaurea ipsaria, Lotus aduncus, Ranunculus thasius (Θάσος).

Εκτός από τα παραπάνω στην ελληνική χλωρίδα περιλαμβάνονται και Βαλκανικοί ενδημίτες, όπως:

Delphinium balkanicum, Centaurea epirota, Centaurea grbavacensis, Campanula formanekiana, Trachelium jacquinii, Cephalaria ambrosioides, Alkanna pindicola, Melampyrum heracleoticum, Digitalis laevigata, Saxifraga stribrnyi, Viola aetolica, Viola delphinantha, Viola dukadjinica, Viola orphanidis, Viola perinensis, Fritillaria gussichiae, Lonicera formanekiana, κ.ά.

Εκτός από τα τοπικά ενδημικά είδη στην ελληνική χλωρίδα περιλαμβάνονται και στοιχεία διάφορης προέλευσης, όπως βορειοευρωπαϊκά, ευρωσιβηρικά, ανατολικοασιατικά, δυτικά, νοτιοαφρικανικά και πολυζωνικά ή κοσμοπολίτικα (Vohliotis, 1987).

Η χλωρίδα των βραχιδών περιοχών είναι ιδιαίτερα πλούσια σε σπάνια είδη. Τα απαντώμενα γένη είναι:

Cerastium, Silene, Dianthus, Onosma, Sempervivum, Sedum, Sarifraga, Potentilla, Linum, Hypericum, Asperula, Stachys, Verbascum, Romonda, Campanula, Trachelium, Staehelina, καθώς και άλλα γένη των οικογενειών Lamiaceae, Brassicaceae, Asteraceae, Cichoriaceae, κ.ά.

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

α) Βραχώδεις παραλίες και αλίπεδα:

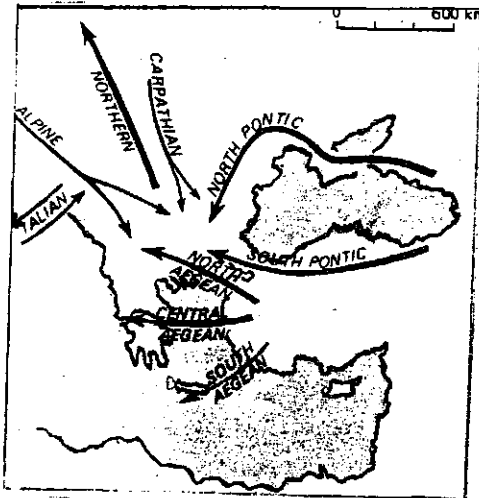
Arthrocnemum fruticosum, Salsola kali, Matthiola tricuspidata, Cakile maritima, Eryngium maritimum, Eryngium creticum, Crithmum maritimum, Inula crithmoides, κ.ά.

β) Αμμώδεις παραλίες: Pinus pinea, Polygonum maritimum, Glaucium flavum, Malcolmia flexuosa, Cakile maritima, Medicago marina, Euphorbia peplis, Tamarix spp., Eryngium maritimum, Eryngium creticum, Echinophora spinosa, Cionura erecta, Calystegia soldanella, Xanthium strumarium, Pancratium maritimum, κ.ά. (Polunin, 1980).

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

α) Ψυχανθή (Fabaceae): Pisum, Vicia, Lathyrus, Medicago, Trifolium, Lotus, Ornithopus, Onobrychis, Astragalus, Ononis, Anthyllis κ.ά.

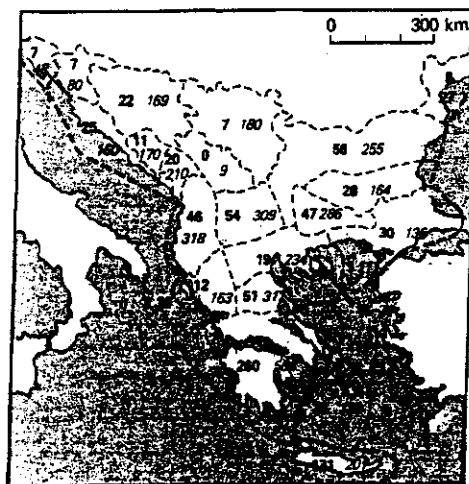
β) Αγροστώδη (Poaceae): Poa, Festuca, Phleum, Dactylis, Sorghum, Bromus, Agrostis, Cynodon, Hordeum, Avena, Aegilops, Koeleria κ.ά. (Βολιώτης, 1993).



Χάρτης 1. Οι κύριες οδοί μετανάστευσης της χλωρίδας. (Polunin, 1980)



Χάρτης 2. Βοτανικές περιοχές και αριθμός των ειδών που είναι γνωστά σε κάθε περιοχή (Polunin, 1980)



Χάρτης 3.  
 Εντονοι χαρακτήρες:  
 Αριθμός ενδημικών ειδών σε κάθε βοτανική περιοχή  
 Λεπτοί χαρακτήρες:  
 Αριθμός Βαλκανικών ενδημικών ειδών σε κάθε βοτανική περιοχή.  
 (Polunin, 1980)

## II. ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΦΥΛΕΣ ΖΩΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΤΟ ΓΑΛΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Είναι γνωστό ότι το είδος και ο τύπος των εκτρεφόμενων ζώων, καθώς και το επίπεδο αναπτύξεως της κτηνοτροφίας μιάς περιοχής εξαρτάται στενά από τις γεωφυσικές και οικονομικές συνθήκες που επικρατούν σε αυτή. Το μεγαλύτερο μέρος της επιφάνειας της ηπειρωτικής Ελλάδας, όπου κατά κύριο λόγο παράγεται η Φέτα, είναι ορεινές και ημιορεινές εκτάσεις, συνήθως με έντονη κλίση και συχνά μειωμένη ή τέλεια έλλειψη δενδρώδους βλάστησης. Ταυτόχρονα, οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, ευνοούν τη φυσική βλάστηση κατά ορισμένες μόνο περιόδους του έτους, που είναι μικρής σχετικά διάρκειας. Τέλος, ακόμη και σήμερα υψηλό ποσοστό του πληθυσμού ασχολείται με την πρωτογενή παραγωγή, έτσι ο γεωργικός κλήρος παραμένει μικρός.

Κάτω από τις παραπάνω συνθήκες τα μόνα παραγωγικά ζώα που μπορούσαν να εκτραφούν ήταν τα μικρά μηρυκαστικά. Η εκτροφή προβάτων και κασικιών αποτελούσε παραδοσιακά την κύρια, αν όχι τη μοναδική απασχόληση των κτηνοτρόφων της χώρας μας. Στην Ελλάδα δεν υπάρχει βοοτροφική παράδοση, λόγω της έλλειψης πλούσιων φυσικών λιβαδιών. Η αδυναμία παραγωγής αρκετών και φτηνών χονδροειδών ζωοτροφών, αποτέλεσμα της γεωγραφικής θέσης της χώρας και της ποιότητας του εδάφους της, είχε ως συνέπεια να θεωρείται η Ελλάδα ως αιγοπροβατοτροφική (Κατσαούνης, 1986).

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

Τα εφαρμοζόμενα συστήματα εκτροφής στην Ελλάδα είναι συνήθως εκτατικού τύπου και η υπερφόρτωση των βοσκοτόπων συνηθισμένη (Κατσαούνης, 1986).

Στις δύσκολες αυτές συνθήκες αναπτύχθηκε ένας εγχώριος πληθυσμός προβάτων και αιγών, που κατά κανόνα είναι λιτοδαιτός και πολύ ανθεκτικός, παρουσιάζει χαμηλές αποδόσεις αλλά και υψηλή περιεκτικότητα σε στερεά συστατικά.

Η ελληνική αιγοπροβατοτροφία παρουσιάζει τα παρακάτω βασικά χαρακτηριστικά:

α) Μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και μικρός αριθμός ζώων ανά εκμετάλλευση. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι το 66,1% των προβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων και το

91,2% των αιγοτροφικών περιλαμβάνουν εκτροφές με λιγότερα από 50 ζώα αντίστοιχα (Ε.Σ.Υ.Ε., 1991).

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

γ) Αμελξη στο σύνολο του πρόβειου και αιγείου πληθυσμού.

δ) Σφαγή των αμνών και των κατσικιών κατά κανόνα μετά τον αποθηλασμό (40-60 ημέρες).

ε) Εκτροφή των αιγοπροβάτων κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές.

στ) Διατροφή κατά κύριο λόγο με βόσκηση.

ζ) Εφαρμογή του συστήματος της μετακίνησης κατά τη θερμή περίοδο σε βοσκοτόπους ορεινών περιοχών, στα περισσότερα εκτατικά εκτρεφόμενα ποίμνια (Χατζημηνάογλου & συν., 1985, α).

Η κατανομή του πληθυσμού των αρμεχθέντων προβάτων και κατσικιών μεταξύ πεδινών, ημιορεινών και ορεινών κοινοτήτων και ανά τύπο εκτροφής (οικόσιτο, κοπαδιάρικο και νομαδικό), έχει ως εξής:

	Κοινότητες			
	Σύνολο	Πεδινές	Ημιορεινές	Ορεινές
Πρόβατα	6.667.945	2.415.167	1.929.557	2.323.221
Οικόσιτα και κοπαδιάρικα	6.090.130	2.194.980	1.697.522	2.197.628
Νομαδικά	577.815	220.187	232.035	125.593
Κατσίκες	3.717.895	676.061	1.247.654	1.794.180
Οικόσιτες και κοπαδιάρικες	3.506.196	624.014	1.140.454	1.741.728
Νομαδικές	211.699	52.047	107.200	52.452

(Ε.Σ.Υ.Ε., 1991α)

Η κατανομή της παραγωγής πρόβειου και κατσικίσου γάλακτος στην περιοχή παραγωγής του τυριού Φέτα, έχει ως εξής:

Περιοχή	Κατανομή (τόννοι)	
	Πρόβειο	Κατσικίσιο
Ανατ. Μακεδονία & Θράκη	50.441	32.866
Δυτ. & Κεντρ. Μακεδονία	83.763	61.447
Ηπειρος	89.945	39.668
Θεσσαλία	125.283	69.753
Πελοπόννησος & Δυτ. Στερεά	151.569	131.557
Κεντρική & Ανατολική Στερεά	54.930	47.375
Λέσβος	18.082	464

(Ε.Σ.Υ.Ε., 1991β)

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην περιοχή που παράγεται η Φέτα αλλά και γενικότερα στην Ελλάδα, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους αναλόγως των ιδιαιτέρων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας με μικρή γαλακτοπαραγωγή, 80 - 120 Kg ετησίως, αλλά με εκλεκτής ποιότητας γάλα. Στο τελευταίο συντελεί ουσιαστικά ο τρόπος εκτροφής και η ποικιλία της χλωρίδας της ελληνικής υπαίθρου. Στην πλειονότητά τους τα ελληνικά πρόβατα προέρχονται από τη φυλή Zackel (*Ovis Aries* L.). Πέραν των εγχώριων φυλών προβάτων εκτρέφονται και ζώα ξένων φυλών ή διασταυρώσεις τους με το εγχώριο πρόβατο, το γάλα των οποίων, όμως, έχει ασθενέστερη σύσταση και χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για αυτοκατανάλωση ή παρασκευή γιαούρτης (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

Σε ότι αφορά τις κατσίκες, η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού τους, περίπου 80%, είναι ντόπιες φυλές, το 14% περίπου αποτελείται από βελτιωμένα ζώα που έχουν διασταυρωθεί με διάφορες ξένες φυλές, ενώ 6% περίπου ανήκει στη φυλή Saanen. Η ντόπια κασίκα εμφανίζει παραλλακτικότητα ως προς το χρωματισμό και χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδυμία, μικρή γαλακτοπαραγωγή και ισχυρή ιδιοσυστασία. Η ετήσια γαλακτοπαραγωγή κυμαίνεται μεταξύ 50-100 κιλά γάλα για τα ζώα ορεινών περιοχών και 120-150 για τα ζώα πεδινών περιοχών. Στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές η εκτροφή της ντόπιας κασίκας γίνεται αποκλειστικά με ελεύθερη βοσκή. Στις πεδινές περιοχές, όπου διατηρούνται οι βελτιωμένες ή ξενικές φυλές, επικρατεί η οικόσιτη ή ημιοικόσιτη εκτροφή. Το γάλα που παράγεται από τις βελτιωμένες ή ξενικές φυλές, λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς τους σε ολικά στερεά δεν χρησιμοποιείται για την παρασκευή Φέτας, αλλά αυτοκαταναλώνεται (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

## III. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

Το τυρί Φέτα παρασκευάζεται παραδοσιακά από πρόβειο γάλα. Το γάλα αυτό δίδει την καλύτερη ποιότητα τυριού, γι' αυτό και μονοπωλεί το ενδιαφέρον των τυροκόμων της Ελλάδας. Φέτα καλής ποιότητας παράγεται επίσης από κατσικίσιο γάλα, σε μίγμα με το πρόβειο, και σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 30%.

Το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα διαφέρουν σημαντικά από το αγελαδινό, τόσο στη χημική σύσταση όσο και στις τυροκομικές ιδιότητες. Η διαφοροποίηση αυτή γίνεται ακόμη εντονότερη στην περίπτωση των εγχώριων μη βελτιωμένων και με χαμηλές αποδόσεις φυλών που επικρατούν στην Ελλάδα, οι οποίες λόγω των ιδιότυπων συνθηκών του κλίματος, του γεωφυσικού profile και της χλωρίδας, χαρακτηρίζονται από παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα αυξημένα στερεά συστατικά και πλούσιο άρωμα.

Γενικά, το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα χαρακτηρίζονται σε σχέση με το αγελαδινό, από αυξημένη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, λίπος και ξηρά ουσία, γεγονός που επηρεάζει την απόδοση και τις ιδιότητες του τυριού. Η μέση χημική σύσταση του γάλακτος των προβάτων και αιγών, που εκτρέφονται στην περιοχή παραγωγής της Φέτας, δίδεται παρακάτω, από την οποία φαίνεται η πλούσια σύσταση του γάλακτος.

Είδος γάλακτος	Λίπος%	Ολικές πρωτεΐνες%	Καζεΐνη%	Λακτόζη%	Τέφρα%	Ξηρά ουσία%
<b>A. Πρόβειο γάλα</b>						
Καραγκούνικο	8,70	6,60	5,02	4,58	0,93	20,31
Βλάχικο	9,05	6,52	4,98	4,69	0,95	20,61
Χίου	7,85	5,47	4,41	4,79	0,92	19,08
Αττικής	7,59	5,94	4,63	5,09	0,89	18,98
<b>B. Κατσικίσιο γάλα</b>						
Αττικής	5,63	3,77	3,06	4,76	0,80	14,79
Αργούς	5,92	3,99	-	4,51	-	-
Μετσόβου	5,18	3,56	-	4,74	-	-
Σκοπέλου	5,34	3,88	-	4,58	-	-

(Anifantakis et al., 1980, Anifantakis & Kandarakis, 1980, Simos et al, 1991, Γεωργικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)

Εκτός όμως, από τις ποσοτικές διαφορές υπάρχουν και ποιοτικές, μεταξύ των ειδών γάλακτος, που επηρεάζουν την απόδοση σε τυρί αλλά και τις μηχανικές ιδιότητες, τις φυσικοχημικές και τις οργανοληπτικές ιδιότητες της Φέτας. Οι σημαντικότερες διαφορές είναι οι εξής:

α) Στο πρόβειο και στο κατσικίσιο γάλα δεν υπάρχουν καροτένια με αποτέλεσμα το πήγμα που παράγεται από αυτά να έχει φυσικό λευκό χρώμα, σε αντίθεση με το πήγμα που παράγεται από αγελαδινό γάλα, το οποίο έχει κιτρινωπό. Για



να αποκτήσει λευκό χρώμα το τελευταίο, προστίθενται στο γάλα της τυροκόμησης διάφορες χρωστικές οι οποίες, εκτός του ότι δεν είναι φυσικά συστατικά του γάλακτος, έχει ήδη κινηθεί η διαδικασία απαγόρευσης της χρήσης τους σε κοινοτικό επίπεδο.

β) Το λίπος του γάλακτος αποτελεί πηγή συστατικών που συμβάλλουν σημαντικά στη διαμόρφωση του αρώματος και της γεύσης του ώριμου τυριού. Η συμμετοχή λιπαρών οξέων μικρού μοριακού βάρους στη δομή του λίπους του γάλακτος, επηρεάζει το τελικό άρωμα του τυριού. Το πρόβειο γάλα και ειδικότερα το κασικίσιο, περιέχουν σημαντικές ποσότητες καπροϊκού, καπρυλικού και καπρονικού οξέος με αποτέλεσμα το τυπικό άρωμα της Φέτας που παράγεται από αυτά τα είδη γάλακτος να είναι πιο πλούσιο και η γεύση πιο δρυμεία (πιπεράτη), κάτι που δεν επιτυγχάνεται στην περίπτωση χρησιμοποίησης αγελαδινού γάλακτος. Οι διαφορές στη σύνθεση των λιπαρών οξέων έχει σαν συνέπεια διαφορές στις φυσικοχημικές ιδιότητες του λίπους των τριών ειδών γάλακτος (διαφορετικές τιμές στους αριθμούς Reichert-Meissl και Pofenske κ.ά). Η μέση σύσταση σε λιπαρά οξέα του λίπους του αγελαδινού, πρόβειου και κασικίσιου γάλακτος έχει ως εξής:

Ζώο	Λιπαρά οξέα									
	C4	C6	C8	C10	C12	C14	C16	C18	C18:1	Άλλα
Αγελάδα	2,0	2,2	1,1	3,0	2,7	9,0	25,0	13,8	33,0	7,3
Πρόβατο	4,2	2,0	2,2	6,0	3,1	5,5	16,9	15,8	38,8	5,5
Κασικίκα	3,1	2,8	3,0	10,1	6,0	12,2	27,2	27,5	25,6	3,7

(Scott, 1981)

γ) Και στα κλάσματα των καζεϊνών υπάρχουν διαφορές ποσοτικές και ποιοτικές στα τρία είδη γάλακτος, με συνέπεια και τα προϊόντα υδρόλυσής τους να διαφέρουν. Τα τελευταία, όμως, μαζί με τα ελεύθερα λιπαρά οξέα είναι εκείνα που κατά κύριο λόγο διαμορφώνουν τα γευστικά χαρακτηριστικά της Φέτας.

δ) Ενδιαφέρον παρουσιάζει η διαφορετική ηλεκτροφορητική κινητικότητα της  $\alpha s1$ -καζεΐνης των τριών ειδών γάλακτος, ιδιότητα που επιτρέπει την ανίχνευση τυχόν νοθείας του ενός με τα άλλα.

Οι διαφορές αυτές στη χημική σύσταση του γάλακτος, όπως είναι φυσικό έχουν επίδραση στα φυσικοχημικά και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Φέτας.

Οι προδιαγραφές που πρέπει να καλύπτει το γάλα για να είναι δυνατή η χρησιμοποίησή του για την παρασκευή Φέτας είναι οι εξής:

Προέλευση: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από τις παρακάτω περιοχές: Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Θεσσαλία, Ηπειρος, Μακεδονία, Θράκη και νομός Λέσβου.

Είδος γάλακτος: Αμιγές πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και κασικίσιου στο οποίο το δεύτερο δεν υπερβαίνει το 30% του συνόλου.

Λοιπές προδιαγραφές: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών που εκτρέφονται παραδοσιακά, με εκτατικό ή ημιεκτατικό σύστημα και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της Φέτας και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής. Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος. Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5. Το γάλα πρέπει να τυροκομείται το αργότερο εντός 48 ωρών από την άμελη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας. Το γάλα πρέπει να είναι πλήρες και να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται δέκα ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

Στο προς τυροκόμηση γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.

## Ε. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η Φέτα είναι το κατ'εξοχήν ελληνικό τυρί και παρασκευάζεται στη χώρα μας από αρχαιοτάτων χρόνων. Κατά γενική ομολογία είναι παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στην Ελλάδα, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλούς αιώνες, κατά κύριο λόγο από πρόβειο γάλα ή μίγματά του με κατσικίσιο. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει τη μεγαλύτερη κατά κεφαλήν κατανάλωση από οποιοδήποτε άλλο ελληνικού ή ξενικού τύπου τυρί που διατίθεται στην εγχώρια αγορά. Υπολογίζεται ότι η κατανάλωση ξεπερνά σήμερα τα 12 κιλά ανά κάτοικο ετησίως (Ανυφαντάκης, 1992). Το τυρί αυτό απετέλεσε πάντοτε βασικό τμήμα της διατροφής των Ελλήνων και συνδέεται άμεσα με τα έθιμα και την ιστορία τους.

Η αιγοπροβατοτροφία απέτελεσε για την Ελλάδα από πολύ νωρίς την κυρίαρχη μορφή γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας. Αυτό αποδίδεται στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες για την ανάπτυξη της αγελαδοτροφίας. Αναφορές που πιστοποιούν τη σημασία της εκτροφής αιγοπροβάτων πάμπολλες από παλαιωτάτων χρόνων.

Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή, γιατί ο Δίας τράφηκε με το γάλα της κατσίκας Αμάλθειας. Ο Ερμής, θεός του αρχαίου ελληνικού δωδεκάθεου, κατατάσσεται μεταξύ των ποιμενικών θεοτήτων, και αποκαλείτο "Κριοφόρος" και "Μηλλοσός" (προστάτης των προβάτων. Παριστανόνταν δε σε αρχαία αγάλματα και νομίσματα, φέροντας κριό στους ώμους του. Πολύ κοινή του ονομασία, επίσης, ήταν και "Τυρευτήρ" (=δοτήρ του τυρού, ο κατασκευάζων τυρί) (Λέτσας, 1949). Ο Όμηρος (9ος π.Χ. αιώνας) κάνει αναφορές στην εκτροφή αιγοπροβάτων στην Οδύσεια (I, 218) (Σιδέρης, 1982). Γίνεται επίσης αναφορά σε επαγγέλματα που είχαν σχέση με την προβατοτροφία, όπως "προβατοπώλαι" (Αριστοφάνης, Ιππής, 132, 138 - Γκόλιας, 1989), "γαλακτοκόμοι" και "γαλακτουργοί" (Ησύχιος, Αθήναιου, 608α - Γκόλιας, 1989), "τυροποιοί" ή "τυρευτήρες" (Παλ. Ανθολ. IX, 744, πρβλ. Αριστοτέλη, Περί Ζώων Ιστορία III, 521b-522a).

Κατά τη Βυζαντινή περίοδο, επίσης, αναφέρεται από τον Φ. Κουκουλέ (1952), η εκτροφή αιγοπροβάτων, καλούμενα και ως "πράγματα" ή και "κτήματα".

Σε νεώτερους χρόνους, και όπως αναφέρεται στην έκθεση των Ολυμπίων 1875, υπήρχαν στην Ελλάδα 4.231.139 αιγοπρόβατα έναντι μόνο 51.259 αγελάδων και βοδιών. Κατά παράδοση η αιγοπροβατοτροφία ήταν υπαίθρια: "... τα πρόβατα διαιτώνται νυχθημερόν και καθ'όλον το χρονικόν διάστημα εν υπαίθρω ..." (Ολύμπια, 1875).

Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε σαν πολύτιμο δώρο στους θνητούς από τους θεούς του Ολύμπου. Η Τυρώ, κόρη του Σαλμωνέα και της Αλκιδίκης "... δια την λευκότητα και την του σώματος μαλακότητα ταύτης της προσηγορίας έτυχεν ..." (Διόδωρος ο Σικελός). Δεδομένου ότι η αιγοπροβατοτροφία ήταν ανεπτυγμένη την εποχή εκείνη στην Ελλάδα, αναμφίβολα το αιγοπρόβειο γάλα χρησιμοποιείτο για την παρασκευή τυριού. Εξ άλλου, η αναφορά

σε λευκό και μαλακό τυρί, οδηγεί στην υπόθεση ότι την εποχή εκείνη, παράγονταν τυρί συγγενές στην τεχνολογία παρασκευής με τη Φέτα.

Το τυρί που παρασκεύαζε ο κύκλωπας Πολύφημος και οι αρχαίοι Έλληνες κτηνοτρόφοι υπήρξε αναμφισβήτητα ο πρόδρομος της σημερινής Φέτας (Eekhof-Stork, 1976). Ο Όμηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (I, 218-250) την παρασκευή τυριού από αιγοπρόβειο γάλα, με τέτοιο τρόπο που αποτελεί μία αρχέγονη μορφή παρασκευής της σημερινής Φέτας (Σιδέρης, 1982).

"...Και στη σπηλιά άμα μπήκαμε, βλέπαμε ό,τι είχε μέσα. Γεμάτα και τυρόβολα κι οι μάντρες στοιβαγμένες από κατσίκια κι απ'αρνιά, και χώρια μαντρισμένα τα πρώιμα αλλού, τα μέσα αλλού, κι αλλού τα όψιμα ήταν. Κι ήταν από τυρόγαλο γεμάτα όλα τ'αγγειά του, σκάφες, καρδάρες, που άρμεγε μέσα σ'αυτά το γάλα. Τότε οι σύντροφοι μ'όρκιζαν με πειστικά τους λόγια λίγο τυρί να πάρουμε και να τραβούμε πίσω."

.....  
Και το μισό όταν έπηξε τ'άσπρο χιονάτο γάλα, το σύναξε και τόβαλε μέσ'στα πλεχτά καλάθια και στις καρδάρες φύλαξε τ'αλλο μισό να πίνει."

Στο μουσείο των Δελφών φυλάσσεται σύμπλεγμα που στόλιζε χάλκινο τρίποδα των πρώιμων αρχαϊκών χρόνων, που αναπαριστά τον Οδυσσέα δεμένο κάτω από ένα κριάρι να δραπετεύει από τη σπηλιά του Πολύφημου.

Αναφορές, στη συμμετοχή του τυριού στο διαιτολόγιο των αρχαίων Ελλήνων, συναντώνται σε πολλά κείμενα. Χαρακτηριστικές είναι αυτές του Αθήναιου στους Δειπνοσοφιστές:

\* "... συμβουλεύω τ'εμφαγείν, άρτον γαρ τις τυρώντα τοις παιδίοις λαλε ...", III.110

\* "... τυρόν εκπιέσας καλώς θές εις άγγος ...", XIV.647

\* "... και ο Τρομικικός δε τυρός ένδοξος εστί ... της Αχαιάς πόλις Τρομίλεια, περί ήν γίνεται τυρός αίγειος ήδιστος, ουκ έχων σύγκρισιν προς έτερον, ο προσαγορευόμενος Τρομικικός ...", XIV.658

\* "... οπίαν καλεί τυρόν τον δριμύν ...", XIV.658

\* "... τους δε λεπτούς των τυρών και πλατείς Κρήτες θηλείας καλούσιν ...", XIV.658

Ο Friedell (1986) αναφερόμενος στην κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων στην αρχαία Ελλάδα αναφέρει ότι "... το κατσικίσιο τυρί ήταν βασικό είδος διατροφής του φτωχότερου πληθυσμού, αλλά και οι εύποροι δεν το περιφρονούσαν ... Το πρόβειο τυρί ... ήταν και αυτό πολύ συνηθισμένο, ενώ λιγότερο από όλα έτρωγαν οι αρχαίοι το βοδινό (αγελαδινό) τυρί".

Μεταγενέστερα και κατά τη Βυζαντινή περίοδο, όπως αναφέρεται από τον Φ. Κουκουλέ (1952), παρασκευάζεται τυρί, με τρόπο συγγενή αυτού της Φέτας. Σύμφωνα με τον Φ. Κουκουλέ χρησιμοποιείται αιγοπρόβειο γάλα και "... τον μαλακόν τυρόν, λευκόν διαφυλάττοντες, έκοπτον εις τεμάχια και ενέβαλλον

μετ'άλης εις πήλινα ή ξύλινα δοχεία, τα οποία ίσως και τότε, όπως και σήμερα, να ωνομάζοντο τάλαροι ...".

Το 1815, στην Ηπειρο και τη Θεσσαλία αναφέρεται η παρασκευή δύο ειδών τυριού, εκ των οποίων "... το μεν με καθαρόν γάλα ξεβουτύριστον, καθώς εκεί το ονομάζουν, είναι παχύ, και νόστιμον εις την γεύσιν ... και τα δύο τα φυλάττουν εις δέρματα με άλμην βαλμένα, τα μεταχειρίζονται ..." (Παπαδόπουλος, 1815).

Το 1825, σε τιμοκατάλογο τροφίμων δημοσιευμένο σε εφημερίδα, αναφέρεται η τιμή "τυριού τζαντίλας και κεφαλοτυριού" (Εφημερίδα Αθηνών, Αριθ. 59, 28 Απριλίου 1825-Ψύλας).

Στα Ολύμπια του 1859 αναφέρονται τα βραβεία που απονεμήθηκαν στα διάφορα προϊόντα που εκτέθηκαν. Στην κλάση των τυροκομικών προϊόντων γίνεται αναφορά απονομής χάλκινου νομισματόσημου σε "ασκότυρο". Στα Ολύμπια του 1870 αναφέρεται η βράβευση "τουλουμοτυριού". Οι ονομασίες "ασκότυρος" και "τουλουμοτύρι" αναφέρονται στο ίδιο τυρί, που παράγεται με τις ίδιες βασικές αρχές που χαρακτηρίζουν και τη Φέτα αλλά διατηρείται σε ασκό ή τουλούμι και ουσιαστικά αποτελεί πρόδρομο της Φέτας.

Η ονομασία "Φέτα" χρονολογείται από την εποχή της Ενετοκρατίας στην Ελλάδα, το 17ο αιώνα και πιθανά αντλεί την ετυμολογική της προέλευση από τη Λατινική λέξη "fette" που αναφέρεται στην πρακτική κοπής του τυριού σε φέτες προκειμένου να εισαχθεί σε ξύλινα βαρέλια (Delforno, 1980). Η ονομασία Φέτα, από τον 17ο αιώνα και μετά άρχισε να διαδίδεται για να επιβληθεί τελική τον 19ο χαρακτηρίζοντας ένα τυρί, που παρασκευάζεται επί αιώνες με την ίδια σε γενικές γραμμές τεχνολογία στην περιοχή μας, και που η καταγωγή του χάνεται βαθειά στο χρόνο. Η λέξη Φέτα είναι συνώνυμη της αγγλικής slice, της γαλλικής tranche, της ιταλικής pezza και της γερμανικής schnitte. Για τον Έλληνα καταναλωτή όμως, η λέξη Φέτα σημαίνει τυρί άλμης σε μορφή παχειάς φέτας που παρασκευάζεται κατά κύριο λόγο από πρόβειο γάλα ή μίγματά του με κατσικίσιο, με συγκεκριμένη όμως τεχνολογία.

Η πρώτη γραπτή αναφορά στην ονομασία της Φέτας εντοπίζεται, σύμφωνα με τα μέχρι στιγμής δεδομένα, στον 19ο αιώνα, στο κατάστημα του συριανού τοκιστή Στέφανου Δ. Ρήγα, όταν στις 23 Απριλίου 1892 αγοράζει Φέτα προς 1,80 δρχ την οκά.

Το ότι η Φέτα είναι ελληνικό τυρί τεκμηριώνεται εξ άλλου, από ελληνική και ξένη βιβλιογραφία. Ενδεικτικά αναφέρονται σχετικά αποσπάσματα:

\* Λιάμπεης (1899) "Τυρός φέτα. Εις των μάλλον διαδεδομένων τυρών παρ'ημίν είνε ο τυρός της φέτας του οποίου η κατασκευή είνε απλουστάτη και γνωστή εις πάντας τους ποιμένας ..."

\* Δημητριάδης (1900) "Οι λευκοί τυροί υποδιαιρούνται εις τυρούς άλμης (φέτα και τουλουμίσιο) ...Ο τυρός ούτος, όστις ονομάζεται εγχώριος τυρός, ή Ελληνικός τυρός, είναι γνωστός από της αρχαιότητος ...ο τυρός ούτος ανέρχεται εις τας καλητέρας τραπέζας, η δε μεγάλη του τιμή με την μυθώδη

απόδοσίν του (οφειλομένην εις το υδαρές της κατασκευής του), καθιστά την κατασκευήν του επικερδεστέραν παντός άλλου είδους ...".

\* Πολυχρονίδης (1912) "Τυρός Φέτα. Ούτος γνωστός υπό το όνομα "τυρός βαρελιού" έχει την μεγαλυτέραν κατανάλωσιν, καλώς κατασκευαζόμενος είνε πολύ εύγευστος και μαλακός... Ούτος παρ'ημίν κατασκευάζεται εις μεγάλην κλίμακα, ευρίσκων δε λίαν ικανοποιητικής τιμής εν τω εξωτερικώ κατακτά ολοέν έδαφος γενόμενος ούτω λίαν επικερδής και εκμεταλλεύσιμος. Ο τυρός ούτος από αρχαιοτέρας εποχής μέχρι σήμερον υπέστη πολλάς και ποικίλλας μεταλλάγας περί την κατασκευήν αυτού οφειλομένας εις τας κατά τόπους κλιματολογικάς και τοπικάς συνθήκας ...".

\* Τζουλιάδης (1936) "Από το πρόβειο γάλα γίνονται τα καλά τυριά του τόπου μας (φέτα, ... ) ... Είναι τυρί γνωστό από παλιά χρόνια... το πρόβειο είναι εκείνο -το γάλα- που δίνει την καλύτερη φέτα... Το τυρί που γίνεται από πρόβειο γάλα (φέτα, ...) είναι το εκλεκτότερο του τόπου μας...".

\* Ζυγούρης (1952) "Ο τυρός φέτα είναι τύπος μαλακού τυρού κατ'εξοχήν ελληνικός, διότι κατασκευάζεται εν Ελλάδι απ'αρχαιοτάτων χρόνων, ετι δε και σήμερον είναι ο μάλλον επιζητούμενος τυρός παρά των κατοίκων της ηπειρωτικής κυρίως Ελλάδος ... Το καταλληλότερον προς παρασκευήν της φέτας γάλα είναι το του προβάτου. Εν ανάγκη δύναται τις να προσθήση εν αυτώ και ολίγον αίγειον ...".

\* U.S.D.A. (1953) "Το τυρί Φέτα είναι το τυρί που κατά κύριο λόγο παρασκευάζεται από τους κτηνοτρόφους στις ορεινές περιοχές κοντά στην Αθήνα, στην Ελλάδα. Συνήθως παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα αλλά μερικές φορές και από κασικίσιο ....".

\* Vondra (1971) "Η Φέτα λέγεται ότι δημιουργήθηκε στους άγονους λόφους που βρίσκονται πίσω από την Αθήνα όπου οι κτηνοτρόφοι παρασκευάζουν το ελληνικό αυτό τυρί από πρόβειο γάλα και καμιά φορά από γάλα κασίκας...".

\* Roche and Lambert (1971) "Η Φέτα είναι τυρί πρόβειου γάλακτος, μαλακό και μερικές φορές από κασικίσιο...".

\* Courtine (1972) "Φέτα (Ελλάδα)... παρασκευάζεται συνήθως από πρόβειο γάλα και μερικές φορές από κασικίσιο...".

\* Eekho-Stork (1976) "Ένας άλλος τύπος τυριού άλμης είναι η Φέτα που είναι τυρί πρόβειου γάλακτος ελληνικής προέλευσης".

\* Davis (1976) "Η Φέτα είναι τυρί ελληνικής προέλευσης. Το καλύτερο γίνεται από πρόβειο γάλα αλλά μπορεί να γίνει και από μίγμα πρόβειου και κασικίσιου γάλακτος. Η Φέτα είναι το πιο γνωστό τυρί στην Ελλάδα και καταναλίσκεται σε μεγάλες ποσότητες ...".

Ο Ν. Ζυγούρης (1952) κάνει ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες αναφορές σχετικά με τις εξελίξεις στους τομείς παραγωγής και εμπορίας της Φέτας, η κατασκευή και η κατανάλωση της οποίας "... λόγω της δυσκόλου διατηρήσεως και μεταφοράς του -τυρού αυτού-, περιωρίζετο κυρίως εις τους τόπους της παραγωγής του γάλακτος και εις τας πλησιεστέρας προς αυτούς πόλεις. Ο τυρός επήζετο υπό των κτηνοτρόφων και μεταφέρετο νωπός εντός

τυρηθμών (τσαντηλών) εις τας πόλεις ένθα, μέρος μεν ηγοράζετο παρά των κατοίκων διά τας ανάγκας των οικογενειών των, μέρος δε παρά των παντοπωλών προς λιανικήν μεταπώλησιν. Τον νωπόν τυρόν ηλάτιζον ούτοι επί τραπέζης ή ταψίων, κατόπιν δε έθετον τούτον εντός κάδων μεθ'άλμης, εκ των οποίων ελάμβανον τμηματικώς εκάστοτε προς κατανάλωσιν ή πώλησιν.

Προκειμένου να μεταφερθεί ο τυρός εις μακρινάς αποστάσεις ή εκ των ορεινών τυροκομείων, ετίθετο εντός ασκών, οίτινες ήσαν τότε το μόνον μέσον προς τον σκοπόν τούτον.

Το βαρέλιον ως μέσον διατηρήσεως και μεταφοράς του τυριού φέτας, μόλις κατά τας τελευταίας δεκαετηρίδας του 19ου αιώνος ήρχισε να χρησιμοποιείται. Κατά τας πληροφορίας, ας έχομεν λάβει παρά παλαιών κτηνοτρόφων και τυρεμπόρων, χρήσις του βαρελλίου ήρξατο κυρίως να γίνηται, αφ'ότου αι πόλεις του εσωτερικού εμεγεθύνοντο και αφ'ότου δια της μεγάλης αναπτύξεως της ατμήρους ναυτιλίας, επυκνώθη η συγκοινωνία, η δε μεταφορά του λευκού τυρού εγένετο ευκολώτερον, τόσο εν τω εσωτερικώ όσο και εν τω εξωτερικώ. Μεγάλαι ποσότητες τυρού φέτας εις βαρέλια ήρχισαν τότε να εξαγώνται εις την Αίγυπτον, ιδία κατά τους χειμερινούς μήνας, προς αποφυγήν της φύρας και διότι κατά την εποχήν ταύτην, λόγω της σπάνιως των τυρών, ετύγγανεν ούτος λίαν ικανοποιητικών τιμών. Βραδύτερον δε, ήτοι κατά την τελευταίαν δεκαετίαν του παρελθόντος αιώνος, ήρξατο να γίνηται εξαγωγή κατά μεγάλας ποσότητας λευκού τυρού εις βαρέλια και εις τας Ηνωμένας Πολιτείας της Αμερικής, ένθα κατηναλίσκετο ούτος υπό των Ελλήνων, οίτινες κατά την εποχήν εκείνην ήρχισαν να μεταναστεύωσιν αθρόως εις την χώραν ταύτην ...".

Παραδοσιακά σαν πρώτη ύλη για την παρασκευή της Φέτας χρησιμοποιείται το πρόβειο γάλα ή μίγμα τούτου με κασικίσιο, σε διάφορες αναλογίες. Σε περιόδους έλλειψης Φέτας παρασκευάσθηκαν περιορισμένες ποσότητες τυριού άλμης, από αγελαδινό γάλα, αμιγές ή σε μίγμα με αιγοπρόβειο γάλα, που διατέθηκε στην αγορά ως Φέτα, χωρίς όμως ποτέ να κερδίσει την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού, επειδή υστερούσε ποιοτικά σε σχέση με την παραδοσιακή Φέτα, τόσο ώστε να μη διακαιολογεί την ονομασία αυτή. Σήμερα, με τις διατάξεις που θεσπίσθηκαν σε εθνικό επίπεδο, με στόχο την προστασία των διαφόρων παραδοσιακών προϊόντων και την αποφυγή εξαπάτησης του καταναλωτή, η τάση χρήσης αγελαδινού γάλακτος για την παρασκευή Φέτας έχει περιορισθεί σε τέτοιο βαθμό, ώστε να μην υφίσταται πλέον πρόβλημα.

Παραδοσιακά η παρασκευή τυριών άλμης, όπως η Φέτα, το Domiati και άλλα, περιορίζεται στη λεκάνη της Μεσογείου και τα Βαλκάνια. Πιθανόν μάλιστα, τα τυριά αυτά να έχουν την ίδια προέλευση και να διαφοροποιήθηκαν στη συνέχεια με τροποποιήσεις της αρχικής τεχνολογίας, ώστε να προσαρμοστούν στις εδαφοκλιματικές συνθήκες και τις διατροφικές ανάγκες κάθε περιοχής. Η παραγωγή τους γίνονταν επί αιώνες σε μικρές βιοτεχνικές μονάδες, στις χώρες προέλευσής τους, κατά τη

διάρκεια των οποίων εξελίχθηκαν και διαμορφώθηκαν τα χαρακτηριστικά και οι ιδιότητές τους.

Η Φέτα, ένα καθαρά παραδοσιακό ελληνικό λευκό τυρί άλμης, μπορεί να λεχθεί ότι ήταν γνωστή για πολλά χρόνια μόνο στις γειτονικές της Ελλάδας βαλκανικές χώρες. Οι χώρες αυτές παρασκευάζουν και δικά τους τυριά άλμης από αιγοπρόβειο γάλα, στα οποία όμως, πάντοτε έδιδαν δικά τους ονόματα, γνωστά και σήμερα στους καταναλωτές τους, όπως για παράδειγμα Beli-Sir-U-Kriskama ή Sprski, Bijeni Sir, Tucani Sir (Γιουγκοσλαβία), Bjalo, Sirene (Βουλγαρία), Beynaz Peynir (Τουρκία) κ.ά. Η Φέτα έγινε ευρύτερα γνωστή χάρη στην αθρόα μετανάστευση Ελλήνων σε διάφορες χώρες του εξωτερικού, ιδιαίτερα κατά τον αιώνα που διανύουμε. Σε χώρες όπως οι Η.Π.Α., ο Καναδάς, η Αυστραλία, η Γερμανία, το Ηνωμένο Βασίλειο, κ.ά. δημιουργήθηκαν μεγάλες ελληνικές παροικίες των οποίων τα μέλη διατήρησαν σε μεγάλο βαθμό τις διαιτητικές τους συνήθειες. Η διάδοση της Φέτας και η διεθνής εκτίμηση που κέρδισε, είχε σαν αποτέλεσμα τη δημιουργία νέων αγορών για το τυρί αυτό σε διάφορα μέρη του κόσμου με αποτέλεσμα να αναπτυχθεί ένα διεθνές εμπόριο για το τυρί αυτό. Επειδή δεν υπήρχαν πάντοτε διαθέσιμες ποσότητες παραδοσιακής Φέτας για να καλύψουν τη ζήτησή της έγιναν προσπάθειες υποκατάστασής της με τυρί άλμης που παρασκευάζαν από αγελαδινό γάλα. Το σφάλμα στην προκειμένη περίπτωση δεν ήταν η προσπάθεια υποκατάστασης της παραδοσιακής Φέτας με ένα τυρί άλμης αγελαδινού γάλακτος αλλά στο ότι στο τυρί αυτό δόθηκε το όνομα της Φέτας, ενός παραδοσιακού ελληνικού τυριού, από το οποίο διέφερε από πολλές απόψεις. Μάλιστα για να περιορίσουν τις διαφορές μεταξύ της παραδοσιακής Φέτας και των τυριών άλμης που προσφέρονταν στην αγορά ως Φέτα, πρόσθεταν κατά την τυροκόμηση χημικές ουσίες για τη λεύκανση του τυριού και λιπάσες για την υδρόλυση του λίπους, χωρίς όμως ποτέ να επιτύχουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Φέτας.

Κατά τα τελευταία 20-25 χρόνια αναπτύχθηκαν νέες αγορές τυριών στη Μέση Ανατολή. Οι κάτοικοι των χωρών αυτών είχαν παράδοση στην κατανάλωση τυριών άλμης. Λόγω της βελτίωσης του βιοτικού τους επιπέδου, αλλά και της καλής φήμης που απολάμβανε η Φέτα στη διεθνή αγορά, σαν αποτέλεσμα δημιουργήθηκε ένα διεθνές εμπόριο που αποσκοπούσε στην κάλυψη της ζήτησης αυτής. Συνακόλουθη ήταν από το 1970 και μετά, η ανάπτυξη παραγωγικού ενδιαφέροντος τεχνολογικά ανεπτυγμένων χωρών, όπως η Δανία, η Γερμανία, η Ολλανδία κ.ά. Οι χώρες αυτές στην προσπάθειά τους να προωθήσουν τα νέου τύπου τυριά άλμης που παρήγαγαν από αγελαδινό γάλα με ή χωρίς τη χρήση σκόνης γάλακτος, καζεϊνικών, καζεΐνης, πρωτεϊνών ορού κ.ά. και με εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων (υπερδιήθηση), χρησιμοποίησαν το όνομα της Φέτας, που είχε ήδη καλή φήμη μεταξύ των καταναλωτών, παρά το γεγονός ότι τα περισσότερα από τα προϊόντα αυτά δεν μπορούσαν να χαρακτηρισθούν ούτε καν τυριά, σύμφωνα με τα Standards του FAO/WHO που ίσχυαν την περίοδο αυτή (FAO/WHO, 1973).

Από το 1970 και μετά χρησιμοποιείται όλο και σε μεγαλύτερο βαθμό η υπερδιήθηση στην παραγωγή τυριών. Σήμερα



παράγονται αξιόλογες ποσότητες τυριών από υπερδιηθημένο αγελαδινό γάλα, οι οποίες κατά κύριο λόγο εξάγονται σε χώρες της Μέσης Ανατολής. Το παράδοξο είναι ότι και τα προϊόντα αυτά ονομάστηκαν Φέτα παρά το γεγονός ότι δεν είναι εξ ορισμού τα ίδια με τα παραδοσιακά (Lawrence, 1987).

Και ενώ όλα αυτά συμβαίνουν, κατά τη διάρκεια του Διεθνούς Σεμιναρίου για την παραγωγή και αξιοποίηση του αιγοπροβείου γάλακτος, που έγινε στην Αθήνα το 1985, τίθεται το θέμα της προστασίας των προϊόντων που γίνονται από αιγοπρόβειο γάλα. Σε ψήφισμα μάλιστα που εκδόθηκε στο τέλος του Σεμιναρίου που παρακολούθησαν 260 εκπρόσωποι από 17 χώρες αναφέρεται ότι "... θα πρέπει να ληφθούν μέτρα για την προώθηση ή εισαγωγή ενός διεθνούς σήματος αναγνώρισης για όλα τα γάλατα και τα προϊόντα τους που πωλούνται στον καταναλωτή και παρασκευάζονται αποκλειστικά από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, για την προστασία του προϊόντος και την εκπαίδευση του καταναλωτή (IDF, 1986).

Η Ελλάδα επέδειξε πάντοτε ενδιαφέρον για την προστασία της Φέτας στο εσωτερικό και στο εξωτερικό, γεγονός που αποδεικνύεται τόσο από τη νομοθεσία της όσο και από διμερείς συμβάσεις και παρεμβάσεις της (Γενικό Χημείο του Κράτους, 1988, Εφημερίς της Κυβερνήσεως του Βασιλείου της Ελλάδος, 1971). Τη δυνατότητα για προστασία της Φέτας αναγνώρισε με σχετικό έγγραφο της και η αρμόδια υπηρεσία της Ε.Ο.Κ. (Ντάρτιξ, 1993).

Σήμερα στο πλαίσιο της ενιαίας κοινοτικής αγοράς, απαιτείται περισσότερο από ποτέ άλλοτε, να σταματήσει αυτή η εμπορική "πλαστογράφηση" και να περιορισθούν οι συνακόλουθες οικονομικές επιπτώσεις για τους έλληνες παραγωγούς. Στο πνεύμα αυτό κινείται η απόφαση του Συμβουλίου Εσωτερικής Αγοράς της Κοινότητας της 27ης Σεπτεμβρίου 1993 με την οποία απαγορεύεται ρητά η χρήση λευκαντικών χρωστικών ουσιών στα λευκά τυριά (E 131 Blue patente V, E 140 χλωροφύλλες, E 141 χλωροφύλλες χαλκού και E 171 Διοξείδιο του τιτανίου) πρακτική που εφαρμόζεται προκειμένου τα προϊόντα από αγελαδινό γάλα να αποκτήσουν παρόμοιο χρώμα με αυτά που παράγονται από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα. Εξ άλλου η Επιτροπή εξέδωσε στις 4 Αυγούστου 1993 ανακοίνωση στην οποία επισημαίνει ότι ήδη από τις 22.12.1988 έχει κρίνει ότι "η ελληνική νομοθεσία που περιορίζει την ονομασία φέτα μόνο στα τυριά που παρασκευάζονται από αιγοπρόβειο γάλα, δεν αποτελεί παράβαση στο άρθρο 30 της Συνθήκης της Ρώμης". Η εκτίμηση αυτή, διευκρινίζει η Επιτροπή, βασίστηκε στην απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου για την υπόθεση Deserbais, σύμφωνα με την οποία "ένα εισαγόμενο προϊόν διατροφής θα μπορούσε να στερηθεί της ονομασίας που φέρει στο κράτος-μέλος από το οποίο προέρχεται όταν "αποκλίνει σε μεγάλο βαθμό, από άποψης σύνθεσης ή παρασκευής του, των προϊόντων που είναι γενικά γνωστά με αυτή την ονομασία στην Κοινότητα και συνεπώς δεν μπορεί να θεωρηθεί ότι ανήκει στην ίδια κατηγορία". Οπως αναφέρει η Επιτροπή στη συνέχεια της ανακοίνωσης, το 1990 αποφάσισε λόγω καταγγελιών διαφόρων οικονομικών παραγόντων να πραγματοποιήσει "μακρά και εξονυχιστική έρευνα" σχετικά με την εφαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας, τον τύπο γάλακτος

που χρησιμοποιείται και το ενδεχόμενο διάκρισης εις βάρος επιχειρηματιών άλλων χωρών. Το συμπέρασμα από τα αποτελέσματα της έρευνας είναι ότι η ελληνική νομοθεσία είναι "συμβατή" ως προς τους στόχους της και "εφαρμόζεται" ικανοποιητικά, και κατά συνέπεια η Επιτροπή έκλεισε το φάκελο των καταγγελιών (Ντάρτιξ, 1993).

## ΣΤ. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

### I. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Παραδοσιακά, η Φέτα παράγονταν από τους κτηνοτρόφους με χρήση στοιχειώδους εξοπλισμού και πρωτόγονων εγκαταστάσεων. Σταδιακά, η κατάσταση μεταβλήθηκε. Σήμερα η Φέτα παρασκευάζεται ως επί το πλείστον σε καλά οργανωμένα και εξοπλισμένα τυροκομεία σε βιοτεχνική ή βιομηχανική κλίμακα. Παρ'όλα αυτά, συνεχίζεται η παράλληλη παρασκευή μικρών ποσοτήτων του τυριού σε επίπεδο οικοτεχνίας, το οποίο ή αυτοκαταναλώνεται ή διατίθεται στο εμπόριο σε τοπικό επίπεδο. Υπολογίζεται ότι η παραγωγή της Φέτας στην Ελλάδα ξεπερνά σήμερα τους 70.000 τόννους.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της παρασκευής Φέτας είναι τα ακόλουθα:

1. Εποχικότητα της παραγωγής: Οφείλεται στην εποχικότητα της παραγωγής του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού Φέτα, δηλαδή πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου. Σαν συνέπεια, τα τυροκομεία που παρασκευάζουν Φέτα, λειτουργούν 6 έως 8 το πολύ μήνες το χρόνο.

2. Συλλογή γάλακτος: Το γάλα συγκεντρώνεται στα τυροκομεία μία ή δύο φορές την ημέρα, ανάλογα με την εποχή του έτους. Κατά τη διάρκεια της χειμερινής περιόδου και ενωρίς την άνοιξη, επειδή ο καιρός είναι ψυχρός, το γάλα συλλέγεται μία φορά την ημέρα, ενώ κατά το τέλος της άνοιξης και το καλοκαίρι, όπου επικρατούν υψηλότερες θερμοκρασίες, δύο φορές την ημέρα.

3. Το γάλα της τυροκόμησης: Για την παρασκευή Φέτας καλής ποιότητας, χρησιμοποιείται πρόβειο γάλα, του οποίου η οξύτητα πρέπει να είναι μικρότερη από 0,25% σε γαλακτικό οξύ (25 οD) και το pH τουλάχιστον 6,50. Η λιποπεριεκτικότητα του παραλαμβανόμενου από τα τυροκομεία γάλακτος, συνήθως ποικίλλει από 6,5 έως 8% αναλόγως της εποχής. Για να εξασφαλισθεί η παραγωγή προϊόντος ποιότητας που καλύπτει τις νομικές απαιτήσεις, πρέπει να τυροκομείται γάλα με λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 6,0%.

4. Θερμική κατεργασία: Φέτα παρασκευάζεται τόσο από νωπό όσο και από παστεριωμένο γάλα. Παρά το γεγονός ότι η Φέτα από νωπό γάλα έχει πιά πλούσια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, υπάρχει η τάση να χρησιμοποιείται όλο και σε μεγαλύτερη έκταση το παστεριωμένο, για λόγους δημόσιας υγείας.

5. Προετοιμασία του γάλακτος: Στην περίπτωση παρασκευής του τυριού από παστεριωμένο γάλα, προστίθενται οξυγαλακτικές καλλιέργειες και χλωριούχο ασβέστιο. Δεν προστίθενται ποτέ χρωστικές ουσίες, συντηρητικά, πρωτεΐνες γάλακτος, καζεϊνικά, συμπυκνώματα ή σκόνη γάλακτος.

6. Πήξη του γάλακτος: Παραδοσιακά, η πήξη του γάλακτος για την παρασκευή Φέτας επιτυγχάνονταν με χρήση πυτιάς που παρασκεύαζαν οι ίδιοι οι τυροκόμοι από ήνυστρα μη απογαλακτισμένων αρνιών και κατσικιών. Σήμερα, η πυτιά αυτή, που θεωρείται ότι συμβάλλει θετικά στα οργανοληπτικά

χαρακτηριστικά του τυριού, χρησιμοποιείται συχνά σε συνδυασμό με τυριά εμπορίου.

7. Στράγγιση τυροπήγματος: Γίνεται χωρίς πίεση. Πραγματοποιείται αδρομερής διαίρεση του πήγματος και στη συνέχεια μεταφέρεται σταδιακά σε καλούπια που φέρουν μεγάλο αριθμό μικρών οπών, κυλινδρικού σχήματος αν η ωρίμανση και διατήρηση γίνει σε βαρέλια και ορθογώνιου σχήματος αν γίνει σε δοχεία. Το στάδιο αυτό, κατά τη διάρκεια του οποίου γίνεται και βιολογική οξίνιση του πήγματος, είναι ιδιαίτερα σημαντικό για την ποιότητα της Φέτας.

8. Αλάτισμα: Γίνεται επιφανειακό αλάτισμα, με χονδρόκοκκο αλάτι μετά την εξαγωγή του τυριού από τα καλούπια και τον τεμαχισμό του. Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα η οποία θα συμβάλλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη των ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της Φέτας.

9. Ωρίμανση: Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος περίπου. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18 °C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%. Το στάδιο αυτό της ωρίμανσης διαρκεί μέχρι 15 ημέρες περίπου. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις, που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία, 2-4 °C, και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον, στην περίπτωση που χρησιμοποιείται ξύλινος περιέκτης. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της Φέτας διαρκεί τουλάχιστον δύο μήνες, οπότε θεωρείται ότι έχει αποκτήσει το πλούσιο άρωμα και τα ευχάριστα γευστικά χαρακτηριστικά της.

Η τεχνολογία που σε γενικές γραμμές αναφέρθηκε είναι αυτή που εφαρμόζεται παραδοσιακά για την παρασκευή της Φέτας, από μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις σε όλη την Ελλάδα, όπου η απαιτούμενη εργασία εξασφαλίζεται από τα μέλη της ίδιας της οικογένειας. Παρ'όλα αυτά, στα μεγάλα τυροκομεία χρησιμοποιείται σύγχρονος εξοπλισμός, προκειμένου να περιορισθεί το κόστος παραγωγής και να βελτιωθεί η ποιότητα του προϊόντος. Στις περιπτώσεις αυτές υπάρχει πάντοτε σεβασμός των αρχών της παραδοσιακής τεχνολογίας, διότι μόνον έτσι εξασφαλίζονται τα χαρακτηριστικά της Φέτας. Οι μεταβολές αφορούν κυρίως στις διαδικασίες μετά τη διαίρεση του πήγματος, οι οποίες έχουν σε κάποιο βαθμό αυτοματοποιηθεί. Η πλήρωση των καλουπιών γίνεται με τη βοήθεια της βαρύτητας από ειδική θυρίδα του τυρολέβητα, ενώ τα καλούπια μεταφέρονται πάνω σε ειδικό φορέα όπου πραγματοποιείται η στράγγιση του τυριού. Ακολουθεί αυτόματη αναστροφή του καλουπιού, κοπή του τυροπήγματος και αλάτισμα.

Περισσότερες πληροφορίες για την τεχνολογία παρασκευής της Φέτας δίδει ο Anifantakis (1991).

Η Φέτα διατίθεται στο εμπόριο σε ξύλινα ή μεταλλικά δοχεία ή και σε υποσυσκευασία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.

## II. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Η Φέτα είναι λευκό, χωρίς επιδερμίδα τυρί που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη. Χαρακτηρίζεται από μαλακή έως ημίσκληρη δομή, με σχισμές και οπές μηχανικής φύσης. Στις φωτογραφίες 1 και 2 παρουσιάζονται αντίστοιχα Φέτα βαρελιού και δοχείου, που έχουν τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Το τυρί άλμης για παράδειγμα, που παρασκευάζεται με πλήρη υπερδιήθηση του γάλακτος δεν μπορεί να αποκτήσει αυτά τα χαρακτηριστικά. Χαρακτηριστική είναι η φωτογραφία 3 που δίνει την εμφάνιση τυριού άλμης από υπερδιηθημένο αγελαδινό γάλα, που διατίθεται ως "Φέτα".

Φέτα καλής ποιότητας διακρίνεται από την ελαφρώς όξινη και αλμυρή γεύση με χαρακτηριστικά ήπιας λιπόλυσης.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού Φέτα οφείλονται κατά κύριο λόγο στην ποιότητα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της -αμιγές πρόβειο γάλα ή μίγμα πρόβειο και κατσικίσιο γάλακτος-, και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία.

Η μέση χημική σύσταση του τυριού Φέτα, όπως διαπιστώθηκε από δείγματα που λήφθηκαν από την ελληνική αγορά είναι: υγρασία 52,90%, λίπος 26,17%, ολικές πρωτεΐνες 16,71%, λακτόζη 0,17% και χλωριούχο νάτριο 2,94%, ενώ το pH είναι 4,41 (Βασταρδής, 1989).

Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης της Φέτας σημειώνονται μεταβολές στα συστατικά του τυριού, που συμβάλλουν σημαντικά στην ανάπτυξη των ιδιαίτερων φυσικοχημικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων του τελικού ώριμου τυριού. Οι καζεΐνες υδρολύονται σε μικρότερα πεπτίδια και στη συνέχεια σε αζωτούχες ουσίες μικρότερου μοριακού βάρους (πεπτίδια, αμινοξέα, αμμωνία κ.ά.).

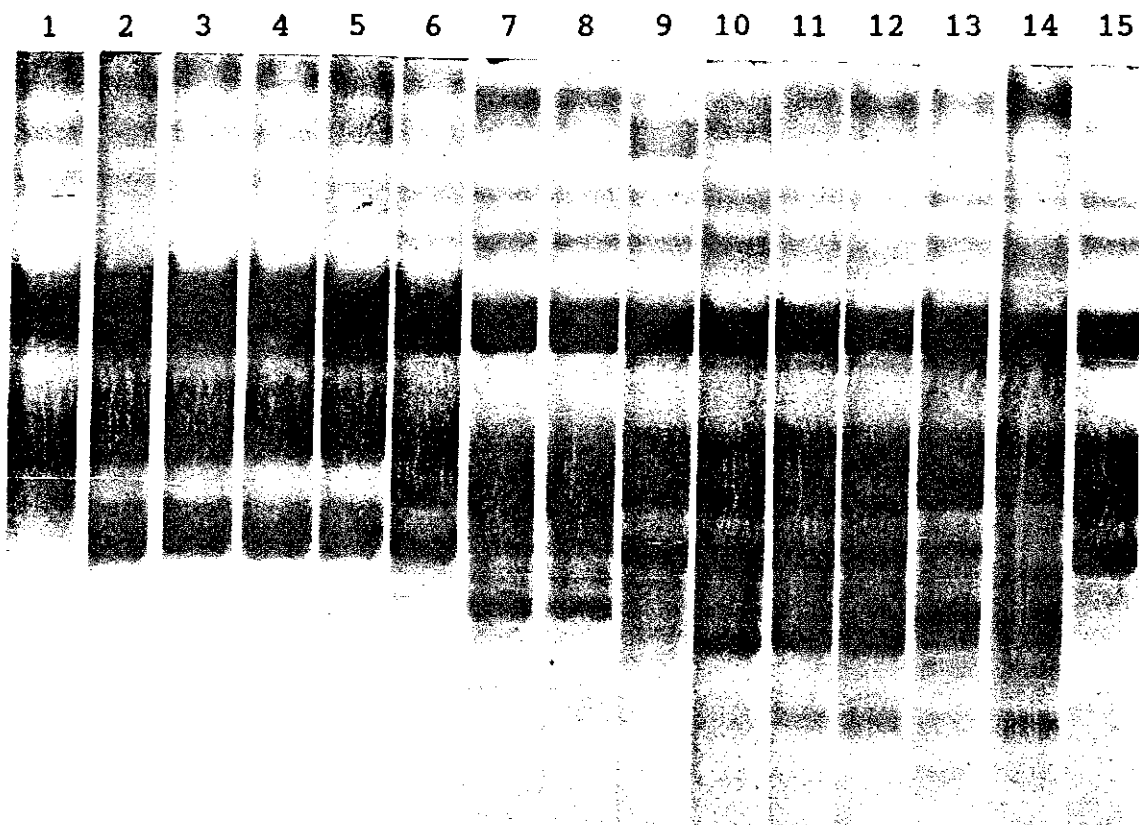
Στις φωτογραφίες 4 και 5 παρουσιάζονται ηλεκτροφορητικά profiles καζεϊνικών κλασμάτων και παρα-κ-καζεΐνης αντίστοιχα, Φέτας (από πρόβειο γάλα) και τυριών άλμης από αμιγές αγελαδινό ή μίγμα αγελαδινού και πρόβειο γάλακτος. Είναι σαφές ότι προκύπτουν διαφορετικά ηλεκτροφορητικά πρότυπα, όχι μόνο σε ότι αφορά στην παρουσία διαφορετικών καζεϊνικών κλασμάτων αλλά και στην ηλεκτροφορητική κινητικότητά τους (Βασταρδής, 1989).

Στο σχήμα παρουσιάζεται το χρωματογραφικό profile που ελήφθη με H.P.L.C. Φέτας -από πρόβειο γάλα- και τυριού άλμης από αγελαδινό. Και εδώ είναι σαφής η διαφοροποίηση, τόσο στην ύπαρξη διαφορετικών κορυφών όσο και στο διαφορετικό μέγεθός τους.

Η συγκέντρωση διαφόρων κλασμάτων αζώτου εκφρασμένη σαν ποσοστό επί του συνολικού αζώτου ώριμης Φέτας (60 ημερών), έχει ως εξής (Βουδούρης & συν., 1986):

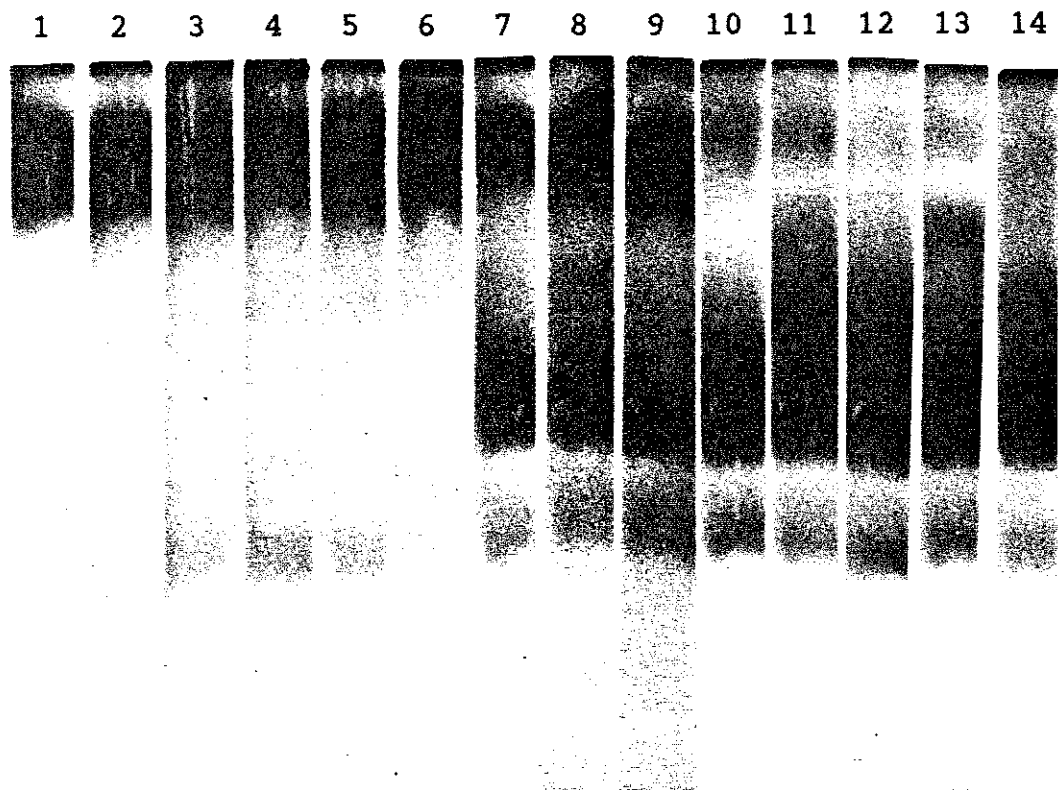
Υδατοδιαλυτό άζωτο	22,54%
Άζωτο διαλυτό σε 12% TCA	11,03%
Άζωτο διαλυτό σε 5% PTA	1,86%

Φέτα



Φωτογραφία 4. Ηλεκτροφορητικά profiles πρωτεϊνικών κλασμάτων Φέτας και τυριών άλμης που διατίθενται στην ελληνική αγορά. 1: Τυρί άλμης από πρόβειο γάλα, ηλικίας μίας ημέρας, 2-5: Φέτα, 6: τυρί άλμης ελληνικής προέλευσης από μίγμα πρόβειου και αγελαδινού γάλακτος, 7-9: τυρί άλμης ελληνικής προέλευσης από αγελαδινό γάλα, 10-12: τυριά άλμης δανικής προέλευσης, 13-14: τυρί άλμης γερμανικής προέλευσης, 15: τυρί άλμης από αγελαδινό γάλα, ηλικίας μίας ημέρας.

Φέτα



Φωτογραφία 5. Ηλεκτροφορητικά profiles κλασμάτων παρα-κ-καζείνης Φέτας και τυριών άλμης που διατίθενται στην ελληνική αγορά.

1: Τυρί άλμης από πρόβειο γάλα, ηλικίας μίας ημέρας, 2-6: Φέτα, 7-9: τυριά άλμης ελληνικής προέλευσης από μίγμα πρόβειου και αγελαδινού γάλακτος, 10: τυρί άλμης ελληνικής προέλευσης από αγελαδινό γάλα, 11-12: τυριά άλμης δανικής προέλευσης, 13: τυρί άλμης γερμανικής προέλευσης, 14: τυρί άλμης από αγελαδινό γάλα, ηλικίας μίας ημέρας.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της Φέτας είναι:

Χημική σύσταση

Μεγίστη υγρασία: 56%

Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Τύπος τυριού

Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες

Σχήμα: σφηνοειδές ή ορθογώνιου παραλληλεπίπεδου

Διαστάσεις: διάφορες

Βάρη: διάφορα

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού

Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές

Χρώμα: καθαρό λευκό

Οπές: καθόλου ή λίγες

Κατανομή: σε όλη τη μάζα

Σχήμα: ακανόνιστο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Τυρί που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη, τουλάχιστον επί δίμηνο. Έχει γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα. Η παραγωγή, συσκευασία και ωρίμανση του προϊόντος γίνεται στις παρακάτω περιοχές: Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Θεσσαλία, Ηπειρος, Μακεδονία, Θράκη και νομός Λέσβου. Η Φέτα διατίθεται σε ξύλινα ή μεταλλικά δοχεία ή σε υποσυσκευασία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.



## Θ. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Από τα στοιχεία που παρατέθηκαν τεκμηριώνονται, κατά τρόπο που δεν είναι δυνατό να αμφισβητηθεί, τα εξής:

1. Η Φέτα είναι, κατά γενική ομολογία, παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στην Ελλάδα, όπου παρασκευάζεται επί αιώνες από πρόβειο γάλα ή μίγματά του με κατσικίσιο. Τούτο επιβεβαιώνεται από ελληνική και ξένη βιβλιογραφία.

2. Η Φέτα αποτελεί βασικό τμήμα της διατροφής των Ελλήνων και συνδέεται άμεσα με τα έθιμα και την ιστορία τους. Είναι πολιτιστική κληρονομιά τους που κανείς δεν έχει το δικαίωμα με οποιοδήποτε τρόπο να τους στερήσει.

3. Για τον Έλληνα καταναλωτή, που είναι ο πλέον τυροφάγος σε παγκόσμια κλίμακα, τυρί Φέτα σημαίνει λευκό τυρί άλμης σε μορφή παχειάς φέτας, που παρασκευάζεται κατά κύριο λόγο σε ορεινές περιοχές από γάλα προβάτων εγχώριων φυλών ή μίγματά του με κατσικίσιο γάλα εγχώριων επίσης φυλών, με βάση την παραδοσιακή τεχνολογία. Διάθεση στην αγορά οποιουδήποτε άλλου προϊόντος με το όνομα Φέτα παραπληροφορεί τον Έλληνα καταναλωτή, προκαλεί σύγχυση, δημιουργεί προβλήματα στο εμπόριο και βλάπτει την καλή φήμη του παραδοσιακού προϊόντος στο εσωτερικό και στο εξωτερικό.

4. Η Φέτα διαφέρει ποιοτικά των άλλων τυριών άλμης που διατίθενται σήμερα στην αγορά. Θεωρείται το τυρί άλμης με την υψηλότερη ποιότητα, γι' αυτό πολλές φορές χρησιμοποιείται το όνομά της για την προώθηση διαφόρων προϊόντων που παράγονται με διαφορετική πρώτη ύλη και τεχνολογία.

5. Οι λόγοι της ποιοτικής υπεροχής της Φέτας από άλλα τυριά άλμης είναι κατά κύριο λόγο η ποιότητα του τυροκομούμενου γάλακτος, οι συνθήκες παραγωγής της και η μεγάλη εμπειρία των Ελλήνων τυροκόμων. Η εμπειρία αυτή που αποκτήθηκε με την παραγωγή Φέτας επί αιώνες, μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά, μέχρι σήμερα.

6. Στο εμπόριο κυκλοφορούν πολλές φορές τυριά άλμης για τα οποία χρησιμοποιείται συχνά, χωρίς διάκριση το όνομα Φέτα. Τα προϊόντα αυτά όμως, διαφέρουν και μεταξύ τους και από τη Φέτα. Αυτό και μόνο το γεγονός αποδεικνύει τη διάθεση δόλιας χρησιμοποίησης ενός καταξιωμένου στη συνείδηση του καταναλωτή ονόματος, προκειμένου να προωθήσουν τις πωλήσεις προϊόντων με τα οποία η παραδοσιακή Φέτα δεν έχει σχέση.

7. Το ενδιαφέρον της Ελλάδας για την προστασία της Φέτας τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό είναι συνεχές, γεγονός που αποδεικνύεται τόσο από την ελληνική νομοθεσία όσο και από διμερείς συμφωνίες.

8. Την άποψη της Ελλάδας για την ελληνικότητα της Φέτας και τα μέτρα που λαμβάνει για την προστασία φαίνεται ότι ουσιαστικά αποδέχεται και η Ευρωπαϊκή Κοινότητα, με τις θέσεις που με τον ένα ή τον άλλο τρόπο έχει λάβει κατά καιρούς πάνω στο θέμα αυτό.

9. Είναι βέβαιο ότι η εξέλιξη της τεχνολογίας επέτρεψε και θα επιτρέψει και στο μέλλον την παραγωγή νέων τύπων τυριών που διαφέρουν από τα κλασσικά. Για τα προϊόντα αυτά

θέτα

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ

θα πρέπει να καθιερωθούν προδιαγραφές και ονόματα που θα βοηθούν στην καλύτερη ενημέρωση του καταναλωτή, δεν θα δημιουργούν σύγχυση και θα διευκολύνουν το τοπικό και διεθνές εμπόριο.

## Ζ. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν Φέτα, αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) "ΦΕΤΑ" (FETA)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή
- ε) Το βάρος περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
  - 1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ
  - 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας (Παράδειγμα: ΦΕ-1650-20.12.94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγκραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό Φέτας. Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της Φέτας.

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

## Θ. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

1. Νομοθετικό Διάταγμα υπ' αριθμ. 1065/71 "Περί κυρώσεως της Συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας, αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως ονομασιών καταγωγής και χαρακτηρισμών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως του Βασιλείου της Ελλάδος, Αρ. Φύλλου 278, τεύχος Α, 29/12/1971, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 2785).

2. Υπουργική Απόφαση με αριθμό 2109/88 "Εγκριση αντικατάστασης του άρθρου 83 Τυροκομικά Προϊόντα του Κώδικα Τροφίμων" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου 892, τεύχος Β, 13/12/1988, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 8389-8402).

3. Υπουργική Απόφαση με αριθμό 688/89 "Εγκριση τροποποίησης και συμπλήρωσης του άρθρου 83 του Κώδικα Τροφίμων" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου 663, τεύχος Β, 1/9/1989, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 6567)

4. Προεδρικό διάταγμα με αριθμό 81/93 "Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου 36, τεύχος Α, 19/3/1993, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 355-358)

5. Υπουργική Απόφαση με αριθμό 313025/94 "Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) τυριού ΦΕΤΑ (FETA)" (Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Αρ. Φύλλου 8, τεύχος Β, 11/1/1994, Εθνικό Τυπογραφείο, σελ. 51-62)

## ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΦΕΤΑ

---

Η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας στην Ελλάδα και η από αρχαιότατων χρόνων μέχρι και σήμερα ανάδειξή της στην κυρίαρχη μορφή της γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας, ήταν αποτέλεσμα των ιδιαίτερων γεωφυσικών και κλιματολογικών συνθηκών της χώρας.

Το μεγάλο ποσοστό των ορεινών εκτάσεων και οι ξηροθερμικές συνθήκες του κλίματος αποτέλεσαν τους κύριους και καθοριστικούς παράγοντες για την ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας αφ' ενός και την εφαρμογή αφ' ετέρου του συστήματος της μετακίνησης των ποιμνίων κατά τη θερμή περίοδο σε βοσκοτόπους ορεινών περιοχών.

Η πρακτική που εφαρμόζεται στη χώρα μας επί αιώνες είναι να μετακινούνται τα αιγοπρόβατα από το τέλος της Άνοιξης μέχρι το τέλος του Φθινοπώρου σε περιοχές ορεινές όπου εκτός των άλλων οι επικρατούσες κλιματολογικές συνθήκες ευνοούν την φυσική βλάστηση με την οποία εξασφαλίζονται οι διατροφικές τους ανάγκες. Τους υπόλοιπους μήνες του έτους τα αιγοπρόβατα μετακινούνται σε περιοχές με πιο κρύο κλίμα.

Αναφορά για την κατά τους χειμερινούς μήνες μεταφορά των ποιμνίων σε περιοχές με πιο κρύο κλίμα γίνεται μεταξύ άλλων και στη μελέτη των ηθών και εθίμων του λαού της υπαίθρου στα ΑΠΑΝΤΑ του ποιητή και πεζογράφου Κώστα Κρουστάλλη (1868-1894), όπου σε συνημμένο απόσπασμα αυτών, αναφέρονται μετακινήσεις μεταξύ των περιοχών ΗΠΕΙΡΟΥ - ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ - ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ.

Η διαχείριση που έχει αναδειχθεί σε κύριο χαρακτηριστικό της αιγοπροβατοτροφίας της χώρας μας, έχει σαν αποτέλεσμα ολόκληρες οικογένειες ορεινών περιοχών να μετακινούνται μαζί με τα υπάρχοντά τους σε χαμηλότερα υψόμετρα και να μεταφέρουν παράλληλα τα προϊόντα τους, τα ήθη και έθιμά τους, την εμπειρία τους στην παρασκευή διαφόρων προϊόντων.

Ετσι διαδόθηκε η τεχνολογία παρασκευής της ΦΕΤΑΣ που παρασκευάζεται παραδοσιακά από αμιγές πρόβειο γάλα ή μίγματά του με κατσικίσιο και εξαπλώθηκε παραγωγή της με το πέρασμα των χρόνων από γενιά σε γενιά σε ευρύτερη περιοχή.



# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 8

11 Ιανουαρίου 1994

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

#### ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΦΕΤΑ» (FETA) .....	1
Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) .	2
Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) .....	3
Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) .....	4
Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) .....	5
Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) .	6
Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) .....	7
Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) .....	8

#### ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 313025	(1)
Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού ΦΕΤΑ (FETA).	

#### Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 451512/29.12.93 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.Π.Ε.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΦΕΤΑ» (FETA).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας από-

φασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

#### Άρθρο 1

##### Ορισμός

1. Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου.

#### Άρθρο 2

##### Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.

γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.

δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμεση. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.

ε) Το γάλα, πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στην χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.

στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.

η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντη-

ρητικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20 gr/100 kg. γάλακτος.

#### Άρθρο 3

##### Τεχνολογία παρασκευής «ΦΕΤΑΣ» (FETA)

1. Για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

2. Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

3. Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο).

Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

4. Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλημη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18° C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%.

5. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε δύο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται υπό τις συνθήκες που αναφέρονται στην παρ. 4 του παρόντος και διαρκεί μέχρι 15 μέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις, που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-4° C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον.

Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δύο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δύο μήνες.

6. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσης.

Η «ΦΕΤΑ» (FETA) διατίθεται στο εμπόριο σε ξύλινα ή μεταλλικά δοχεία ή και σε υποσυσκευασία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.

#### Άρθρο 4

##### Χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA)

Τα βασικά χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγνωστικά, κ.λπ.) είναι:

- Μέγιστη υγρασία 56%.
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%.
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
- Σχήμα: σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπίπεδου.
- Διαστάσεις: διάφορες.
- Βάρη: διάφορα.
- Επιδερμίδα: δεν έχει.
- Μάζα:
- Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
- Χρώμα: καθαρό λευκό.

- Οπές: καθόλου ή λίγες.
- Κατανομή: σε όλη τη μάζα.
- Σχήμα οπής: ακανόνιστο.
- Γεύση:
- Γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
- Απαγορεύεται η χρήση συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλημη.

#### Άρθρο 5

##### Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΦΕΤΑ» (FETA).
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- γ) Τυρί.
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου.
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
  1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ.
  2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
  3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20.12.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

#### Άρθρο 6

##### Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313026

(2)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI).

##### Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συ-

