

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 186/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΡΑΝΙΣΤΙ)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- ☐ Ονομασία του προϊόντος
- ☐ Περιγραφή του προϊόντος
- ☐ Γεωγραφική περιοχή
- ☐ Απόδειξη της καταγωγής
- ☒ Μέθοδος παραγωγής
- ☐ Δεσμός
- ☒ Επισήμανση
- ☐ Εθνικές απαιτήσεις
- ☐ Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-ων):

- ☐ Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΠΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- ☐ Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-εις):

3.1. Μέθοδος παραγωγής:

Η τεχνολογία παραγωγής της κοπανιστής, σήμερα που παρασκευάζεται σε οργανωμένα τυροκομεία, έχει βελτιωθεί και είναι λίγο διαφοροποιημένη από αυτή που γινόταν στην οικιακή τυροκόμηση για λόγους διευκόλυνσης της παραγωγής, βελτίωσης της ποιότητας, αξιοποίησης των διαθέσιμων πρώτων υλών του κάθε νησιού και μείωσης του κόστους.

Η αιτούσα ομάδα ως παραγωγός κοπανιστής στο τυροκομείο της, αιτείται την τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής της κοπανιστής στα παρακάτω σημεία:

α) η στράγγιση του τυροπήγματος να γίνεται με τοποθέτησή του ύστερα από διαίρεση, σε σάκους και από άλλο κατάλληλο υλικό και όχι αποκλειστικά σε υφασμάτινους, και να ακολουθεί πίεση ώστε να αποβληθούν τα υγρά του. Οι υφασμάτινοι σάκοι δεν είναι εύχρηστοι και είναι επίπονος και χρονοβόρος ο καθαρισμός τους, για να επαναχρησιμοποιηθούν. Οι συνθετικοί σάκοι από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα είναι η σημερινή τεχνολογική εξέλιξη.

β) εναλλακτικά να είναι δυνατή η προσθήκη κατά το στάδιο της ανάμειξης του στραγγισμένου πηγματος με αλάτι, και φρέσκου βουτύρου σε ποσοστό ως 15% για βελτίωση της υφής, της γεύσης και του αρώματος της κοπανιστής, πρακτική η οποία είναι συνήθης στην οικιακή τυροκόμηση εντός της ζώνης παραγωγής. Το βούτυρο αυτό παράγεται από την κρέμα που λήφθηκε μετά την αποκορύφωση γάλακτος της περιοχής των Κυκλάδων, το οποίο χρησιμοποιείται στην παραγωγή λοιπών τυριών της περιοχής. Το γάλα αυτό παράγεται από τα ίδια γαλακτοπαραγωγά ζώα, με τις ίδιες συνθήκες διαβίωσης, με την ίδια διατροφή και εντός της οριοθετημένης ζώνης των νησιών των Κυκλάδων

Είναι ζητούμενο από τους καταναλωτές η καλή κοπανιστή να έχει αλοιφώδη υφή, πικάντικη έως απαλά καυτερή -πιπερίζουσα γεύση και ευχάριστο άρωμα. Το φρέσκο βούτυρο είναι ιδανικό στο να προσφέρει επιπρόσθετα και τα τρία αυτά χαρακτηριστικά στην κοπανιστή, και να βελτιώνει θεαματικά την ποιότητά της: Τα λιπαρά της αυξάνονται, η αλοιφότητα της γίνεται καλύτερη, η πικάντικη - πιπερίζουσα γεύση της απαλύνεται, και το άρωμα της βελτιώνεται.

3.2. Επισήμανση:

Για την πλήρη ενημέρωση του καταναλωτή προστίθενται στις υποχρεωτικές ενδείξεις το ή τα είδη του γάλακτος που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της Κοπανιστής καθώς και η τυχόν προσθήκη βουτύρου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Κοπανιστή» (Kopanisti)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1):

Η κοπανιστή είναι αλμυρό τυρί, με αλοιφώδη υφή και πικάντικη γεύση, που παρασκευάζεται παραδοσιακά από αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματα τους.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της κοπανιστής είναι:

- Μεγίστη υγρασία: 56 %
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43 %
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με αλοιφώδη υφή
- Επιδερμίδα: δεν έχει
- Υφή: μαλακή, αλοιφώδης
- Χρώμα: υποκίτρινο έως υπόφαιο

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):*

Η ποιότητά της Κοπανιστής καθορίζεται άμεσα από το είδος του γάλακτος από το οποίο παρασκευάστηκε. Όσο πλουσιότερο είναι αυτό σε στερεά συστατικά τόσο καλύτερη είναι η Κοπανιστή που παρασκευάζεται. Οι φυλές ζώων που παραδοσιακά διατηρούνται στην περιοχή του νομού Κυκλάδων καθώς και η ιδιαιτερότητα των κλιματολογικών και γεωγραφικών χαρακτηριστικών, βοηθούν στην παραγωγή γάλακτος αυτής της ποιότητας.

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

- να προέρχεται από το γεωγραφικό διαμέρισμα του νομού Κυκλάδων.
- να είναι αγελαδινό, ή πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγματά τους.
- να προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών, παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή αυτή, και των οποίων η διατροφή βασίζεται κατά κανόνα στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
- να είναι πλήρες.
- να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται δέκα ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- Απαγορεύεται στο γάλα της τυροκόμησης η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
- Επιτρέπεται η προσθήκη φρέσκου βουτύρου σε ποσοστό ως 15 % στο στραγγισμένο τυρόπηγμα που μετά την ωρίμανση του θα γίνει κοπανιστή. Το βούτυρο αυτό παράγεται από την κρέμα που λήφθηκε από την αποκορύφωση γάλακτος της περιοχής του νομού Κυκλάδων το οποίο χρησιμοποιείται στην παραγωγή άλλων τυριών.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):*

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται κυρίως στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοικανότητας, αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης.

Τα νησιά των Κυκλάδων λόγω της γεωγραφικής τους θέσης και των κλιματολογικών συνθηκών τους παρουσιάζουν σαφή διαχωρισμό της περιόδου των βροχοπτώσεων (Οκτώβριος έως Απρίλιο) και της περιόδου χωρίς βροχές (Μάιο έως Σεπτέμβριο).

Η χλωρίδα των βοσκοτόπων κατά την περίοδο Μάιο έως Σεπτέμβριο, αποξηραίνεται εντελώς. Έτσι την περίοδο αυτή, η διατροφή των ζώων βασίζεται στην αποξηραμένη αυτοφυή τοπική χλωρίδα των βοσκοτόπων και στον σανό δημητριακών ή ψυχανθών (βίκος, τριφύλλι, μηδική κλπ) που προέρχεται από χωράφια εντός της οριοθετημένης περιοχής. Όμως, επειδή η υπάρχουσα ζωοτροφή που παράγεται εντός της οριοθετημένης περιοχής δεν επαρκεί, η διατροφή των ζώων από το Μάιο έως τον Σεπτέμβριο (μειωμένη γαλακτοπαραγωγή), συμπληρώνεται με χορήγηση εξωγενώς παραγομένων ζωοτροφών σε ποσοστό μέχρι 40 % του σιτηρεσίου τους. Πρόκειται στην περίπτωση αυτή για αμυλούχους σπόρους δημητριακών, πίτουρα και σανό.

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:*

Εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης πραγματοποιούνται όλα τα στάδια παραγωγής γάλακτος, επεξεργασίας του γάλακτος και ωρίμασης του τελικού προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:*

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν κοπανιστή, αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- «Κοπανιστή» (Kopanisti)
- Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- Τυρί
- Κατά περίπτωση το ή τα είδη γάλακτος από τα οποία παρασκευάστηκε το προϊόν και ενδεχομένως η ένδειξη: «με προσθήκη βουτύρου».
- Στην περίπτωση που για την παραγωγή χρησιμοποιείται νωπό γάλα (μη παστεριωμένο), αναγράφεται επίσης και η προβλεπόμενη από την Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία ειδική σήμανση [παράρτημα II, τμήμα IX κεφάλαιο IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004],
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού — συσκευαστή
- Το βάρος περιεχομένου
- Η ημερομηνία παραγωγής
- Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
- Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΟ
- Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας (π.χ.: ΚΟ1650-20/12/94).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται η Κοπανιστή οριοθετείται από τα διοικητικά όρια της Περιφερειακής Ενότητας Κυκλάδων της Ελλάδας, ο οποίος αποτελείται από 24 κατοικημένα νησιά και άνω των 100 ακατοίκητων και βραχονησίδων και βρίσκεται στα Νότια του Αιγαίου πελάγους.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

α) Έδαφος

Οι περιοχές στις οποίες παράγεται η Κοπανιστή είναι το σύμπλεγμα των νησιών των Κυκλάδων, που αποτελείται από περισσότερα από 124 κατοικημένα και ακατοίκητα νησιά και βραχονησίδες, με συνολική έκταση 2 768 τετραγωνικά χιλιόμετρα.

Τα πετρώματα που συμμετέχουν στην δομή των Κυκλάδων, είναι εκρηξιγενή, ηφαιστιογενή και μεταμορφωμένα. Οι βοσκότοποι καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη του 55 % της συνολικής επιφάνειας του Νομού Κυκλάδων.

β) Κλίμα

Το κλίμα των Κυκλάδων, οι οποίες περιλαμβάνονται μεταξύ των ετησίων ισόθερμων των 18 και 19, είναι εύκρατο προς το θαλάσσιο, με μικρό ύψος ετήσιων βροχοπτώσεων. Γενικά οι Κυκλάδες είναι σχετικά ξηρές και από τις πιο ανεμώδεις περιοχές της χώρας. Τα καλοκαίρια είναι δροσερά λόγω των μελετεμίων.

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία, η μέση ετήσια θερμοκρασία, ο αριθμός των ημερών βροχόπτωσης και οι ώρες ηλιοφάνειας κατά έτος σε διάφορες περιοχές του Ν. Κυκλάδων όπου παρασκευάζεται η Κοπανιστή έχει ως εξής:

Μετεωρολογικός Σταθμός	Μέση ετήσια σχετ. υγρασία (%)	Μέση ετήσια θερμ. (°C)	Ημέρες βροχής	Ώρες Ηλιοφάνειας
Σύρου	65	18,5	79,6	2 894,7
Πάρου	76	18,4	63,1	2 840,7
Νάξου	71	18,4	82,0	2 622,5

(Υπουργείο Εθνικής Άμυνας, 1978)

γ) Χλωρίδα

Ενδεικτικά για την χλωρίδα των Κυκλάδων αναφέρουμε:

- Ενδημικά είδη: *Fritillaria tuntasia* (Κύθνος), *Campanula sartorii* (Ανδρος), *Mysorus heldreichii* (Δήλος), *Symphytum naxicola* (Νάξος), *Helichrysum amorgianum* (Αμοργός) (Voliotis, 1987).
- Φρύγανα: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum* κ.α.
- μακία ξυλώδης βλάστηση: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygia*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* κ.α.
- χλωρίδα των ακτών:
- Βραχώδεις παραλίες και αλίπεδα: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides*, κ.α.
- 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.α. (Polunin, 1980).

Είδη και φυλές ζώων από τις οποίες παράγεται το γάλα και η κρέμα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού κοπανιστή

Οι ιδιαίτερες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της Ελλάδας απέτελεσαν τους καθοριστικούς παράγοντες για την ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας. Κύρια χαρακτηριστικά γνωρίσματά της είναι η επικράτηση του εκτατικού συστήματος εκτροφής, το μικρό μέγεθος των εκμεταλλεύσεων και η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις δύσκολες συνθήκες της χώρας, αλλά με χαμηλή γαλακτοπαραγωγή. Η προσαρμογή στις φυσικές συνθήκες και η αξιοποίηση βοσκοτόπων με εκπληκτική ποικιλία χλωρίδας, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης, έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα πλούσια χημική σύσταση κι εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων. Αυτή η ποιότητα του γάλακτος συνδυασμένη με την εμπειρία των τυροκόμων έχει σαν καρπούς μια σειρά εκλεκτών τυριών, από τα οποία ιδιαίτερη φήμη έχει η Κοπανιστή.

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην Ελλάδα και ειδικότερα στις Κυκλάδες, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους αναλόγως των ιδιαίτερων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας με μικρή γαλακτοπαραγωγή, 80-120 κιλά 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 εγχωρίων φυλών προβάτων εκτρέφονται και ζώα ξένων φυλών ή διασταυρώσεις τους με το εγχώριο πρόβατο, το γάλα των οποίων όμως, έχει ασθενέστερη σύσταση (Χατζήμηνάογλου & συν., 1985).

Σε ότι αφορά τις κατοίκες, 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 *Zaanen*. Η ντόπια κατοίκα εμφανίζει παραλλακτικότητα ως προς τον χρωματισμό και χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδιδυμία, 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, ημιορεινές και νησιωτικές περιοχές η εκτροφή της κατοίκας γίνεται σχεδόν αποκλειστικά με ελεύθερη βοσκή. Στις πεδινές περιοχές, όπου διατηρούνται οι βελτιωμένες ή ξένες φυλές, επικρατεί η οικόσιτη ή ημιοικόσιτη εκτροφή. (Χατζήμηνάογλου & συν., 1985).

Σε ότι αφορά τις αγελάδες, στο νομό Κυκλάδων επικρατούν οι φυλές *Friisian-Holstein*, *Swich* και η εγχώρια φυλή της Τζιάς (Δ/νση Γεωργίας Κυκλάδων, 1993).

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Κύριο χαρακτηριστικό της Κοπανιστής είναι η μεγάλη περιεκτικότητά της σε αλάτι, η δριμύεια, καυτερή — πιπερίζουσα γεύσης της, η αλοιφώδης υφή της και το πλούσιο άρωμα της.

Η δριμεία, καυτερή-πιπερίζουσα γεύσης της, αποδίδεται στην ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση κατά την διάρκεια της ωρίμανσης του. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται κατά τρόπο μοναδικό. Η στραγγισμένη και αλατισμένη τυρομάζα, εμπλουτισμένη ή όχι, με φρέσκο νωπό βούτυρο, τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο και μεταφέρεται σε χώρο δροσερό και με υψηλή σχετική υγρασία, όπου αφήνεται χωρίς καμιά επέμβαση μέχρι να αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη. Όταν συμβεί αυτό η μάζα του τυριού ζυμώνεται κατά τρόπο ώστε η μικροβιακή ανάπτυξη να διασκορπιστεί ομοιόμορφα στο τυρί, το οποίο μετά από αυτό επανατοποθετείται στα ευρύστομα δοχεία. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 2 έως 4 φορές μέχρι να ωριμάσει το τυρί, διαδικασία που διαρκεί συνήθως 30-40 μέρες.

Για να επιταχυνθεί και να ελεγχθεί κατά κάποιο τρόπο η ωρίμανση της Κοπανιστής συχνά το φρέσκο στραγγισμένο και όξινο τυρόπηγμα αναμειγνύεται με καλής ποιότητας παλαιά κοπανιστή η οποία τοπικά καλείται «μάνα», σε αναλογία που μπορεί να φτάσει το 10 % κατά βάρος.

Η άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη που εξασφαλίζεται με τους χειρισμούς που γίνονται κατά την διάρκεια της ωρίμανσης του τυριού το εφοδιάζει με μικροβιακά ένζυμα που προκαλούν ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση, διεργασίες στις οποίες αποδίδεται η ταχεία ωρίμανση, η πικάντικη γεύση και το πλούσιο άρωμα της κοπανιστής.

Η αλοιφώδης υφή της Κοπανιστής είναι αποτέλεσμα τόσο της δράσης των ενζύμων της μικροβιακής χλωρίδας που αναπτύσσεται κατά την ωρίμανσή της, όσο και της αυξημένης περιεκτικότητάς της σε υγρασία, πράγμα εξάλλου που την κατατάσσει στα μαλακά τυριά. Η αλοιφώδης υφή της επιτυγχάνεται ακόμη καλύτερα όταν κατά την παραγωγή της προστίθεται και φρέσκο βούτυρο. Η πρακτική αυτή επιπλέον, -δηλαδή της προσθήκης με ανάμειξη φρέσκου βουτύρου στο τυρόπηγμα-, ήταν και είναι συνήθης στην οικιακή τυροκόμηση για παραγωγή κοπανιστής, στην Τήνο τουλάχιστον.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Τα κυριότερα στοιχεία του φυσικού δεσμού μεταξύ της ποιότητας και των χαρακτηριστικών της Κοπανιστής και του γεωγραφικού περιβάλλοντος συνοψίζονται ως ακολούθως:

- Η πλούσια γεύση της Κοπανιστής συνδέεται με την ιδιαίτερα πλούσια χημική σύσταση του χρησιμοποιούμενου γάλακτος, το οποίο παράγεται από ζώα τοπικών φυλών, με μικρή γαλακτοπαραγωγή (80-120 κιλά ετησίως), με ισχυρή ιδιουσυστασία, προσαρμοσμένων στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες των Κυκλάδων (χαμηλές βροχοπτώσεις, μεγάλη ηλιοφάνεια, ισχυροί άνεμοι κ.λπ.).
- Το ιδιαίτερο άρωμα της Κοπανιστής αποδίδεται εκτός των άλλων και στην ύπαρξη πλήθους ενδημικών και αρωματικών φυτών στα φυσικά βοσκοτόπια της οριοθετημένης περιοχής, τα οποία χρησιμοποιούν οι κτηνοτρόφοι, σύμφωνα με την εμπειρία τους, για τη διατροφή των ζώων.
- Η δριμεία, καυτερή-πιπερίζουσα γεύσης της, αποδίδεται στην ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση λόγω της άφθονης μικροβιακής ανάπτυξης κατά την διάρκεια της ωρίμανσης του.
- Η σταθερή ποιότητα του προϊόντος διασφαλίζεται με την ανάμειξη του φρέσκου τυροπήγματος με καλής ποιότητας παλαιά κοπανιστή, σε αναλογία που μπορεί να φτάσει το 10 % κατά βάρος
- Η τεχνολογία παρασκευής της Κοπανιστής έχει αναπτυχθεί μέσα από την μακρόχρονη εμπειρία των παραγωγών και αξιοποιεί άριστα τόσο τις πρώτες ύλες όσο και τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στα νησιά των Κυκλάδων. Ιδιαίτερο ρόλο παίζει η στράγγιση του τυροπήγματος μέχρι την επίτευξη της ενδεδειγμένης υγρασίας και ακολούθως η ανάμειξη του στραγγισμένου πηγματος με αλάτι κατά τρόπο ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη διασπορά και ομοιογένεια στην μάζα του τυριού και να δημιουργηθούν οι προϋποθέσεις για κατευθυνόμενη μικροβιακή ανάπτυξη. Η άφθονη μικροβιακή ύλη που αναπτύσσεται χωρίς καμιά επέμβαση στην επιφάνειά του τυριού διασπείρεται ομοιόμορφα σε όλη τη μάζα του προϊόντος με τους διάφορους χειρισμούς που γίνονται κατά την διάρκεια της ωρίμανσης. Έτσι το τυρόπηγμα εφοδιάζεται με μικροβιακά ένζυμα τα οποία προκαλούν ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση, διεργασίες οι οποίες συμβάλλουν στην ταχεία ωρίμανση, τη πικάντικη γεύση, την αλοιφώδη υφή και το πλούσιο άρωμα της Κοπανιστής

Η Κοπανιστή είναι ευρέως γνωστό παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στα νησιά του Νομού Κυκλάδων. Παρασκευάζεται στις Κυκλάδες συνεχώς, από πολύ παλιά.

Αναφορές για την ανάπτυξη της τυροκομίας στην Ελλάδα υπάρχουν από αρχαιστάτων χρόνων. Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή, γιατί ο Δίας τράφηκε με το γάλα της κατσίκας Αμαλθείας. 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). Εξ άλλου ο Όμηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (I, 218-250) την παρασκευή τυριού από τον Κύκλωπα Πολύφημο (Σιδέρης, 1982).

Ο Μαρκάκης Ζαλώνης τηνιακός ιατροφιλόσοφος, στο βιβλίο του «ταξίδι στην Τήνο, ένα από τα νησιά του Αρχιπελάγους» που εξέδωσε το 1809 στο Παρίσι στην γαλλική γλώσσα και επανεξέδωσε ο σύλλογος «οι φίλοι του Κρόκου Τήνου» το 1998 σε μετάφραση στα ελληνικά, γράφει στο κεφάλαιο «τα προϊόντα της Τήνου»: «... Η Τήνος παράγει ... Παρασκευάζουν μαλακά τυριά, πολύ λίγο λάδι ...» και παρακάτω στο κεφάλαιο «η τροφή των τηνιακών»: «... οι τροφές που αποτελούν τα τρία κυριότερα γεύματα των τηνιακών προέρχονται προπάντων από αλλαντικά. Σ' αυτά προσθέτουν αυγά, φρέσκο τυρί, μαλακό τυρί πιο δυνατό και πιο πικάντικο από το παλαιωμένο ροκφόρ ή το ζερομέ, καθώς και ένα τυρί αλμυρό από την Πελοπόννησο ...». Προφανώς στο σημείο αυτό ο Μ. Ζαλώνης αναφέρεται στην κοπανιστή της Τήνου που την βρίσκει μάλιστα και πιο δυνατή και πιο πικάντικη από το παλαιωμένο ροκφόρ!

Στα Ολύμπια του 1859 και του 1870 αναφέρονται τα βραβεία που απονεμήθηκαν στα διάφορα προϊόντα που εκτέθηκαν. Στην κλάση των τυροκομικών προϊόντων γίνεται αναφορά βράβευσης σε κοπανιστή από την Σύρο.

Ο Λιάμπεης (1899) αναφερόμενος στην τεχνολογία παρασκευής της κοπανιστής γράφει χαρακτηριστικά «... ο τυρός ούτος έχει γεύσιν δριμείαν και πιπερίζουσιν, ως εκ των ιδιοτήτων δε τούτων, θεωρείται ορεκτικόν έδεσμα ... πωλείται εις αρκετά υψηλήν τιμήν ως είδος πολυτελείας».

Εκτενείς επίσης περιγραφές για την κοπανιστή δίνονται από τον Δημητριάδη (1900), τον Τζουλιάνη (1936) και τον Ζυγούρη (1952, 1956).

Τέλος οι Β. Κ. Βεινόγλου και Ε. Ανυφαντάκης περιγράφουν την κοπανιστή στο κεφάλαιο «ειδική τυροκομία» του πανεπιστημιακού συγγράμματός τους «Γαλακτοκομία -τόμος Β'» των εκδόσεων Καραμπερόπουλος (1980). Σημειώνουν μάλιστα ότι «...οι πιο γνωστοί τύποι κοπανιστής είναι της Μυκόνου και της Τήνου ...».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.pdf>
