

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης 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

(2010/C 322/10)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ» (KATSIKAKI ELASSONAS)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0734-14.01.2009

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Κατσικάκι Ελασσόνας» (Katsikaki Elassonas)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.1 — Κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγείων)

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

Πρόκειται για νωπό κρέας κατσικιού γάλακτος 30-55 ημερών, βάρους 5,5-9,0 Kg, το οποίο προέρχεται από κατσικάκια αιγών οι οποίες φέρουν τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά των αυτοχθόνων Ελληνικών φυλών που διαβιούν στην ευρύτερη ηπειρωτική Χώρα. Τα ζώα έχουν τα ακόλουθα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά: μέτριο αναστήμα, καλή σωματική ανάπτυξη, αρμονική διάπλαση, ποικίλοι χρωματισμοί, με επικρατέστερο το μαύρο χρώμα, μακρύ τρίχωμα, κέρατα, μέσου μεγέθους αυτιά, κοντά αλλά δυνατά πόδια, εξαιρετική αντοχή, λιτοδίαιτα, ισχυρή ιδιοσυγκρασία, κατάλληλα για ξηρά θερμά κλίματα με πτωχούς βοσκοτόπους και εκτατικές συνθήκες εκτροφής, όψιμη γενετήσια ωριμότητα, χαμηλό δείκτη πολυδυμίας, χαμηλή γαλακτοπαραγωγή με υψηλή περιεκτικότητα του γάλακτος σε λίπος (5 %) και πρωτεΐνες (3,5 %), αντοχή σε ακραίες κλιματικές συνθήκες, ανθεκτικότητα σε ασθένειες, καθώς και μεγάλη ικανότητα στο βάδισμα. Οι πληθυσμοί των αιγών αυτών ανήκουν στην ντόπια ελληνική φυλή (*Capra Prisca*), ή σε διασταυρώσεις αυτής με αρσενικά της φυλής Σκοπέλου. Οι αίγες του ανωτέρω πληθυσμού διαβιούν σε εκτατικές ή ημικτατικές συνθήκες, στην επαρχία Ελασσόνας όπως καθορίζεται και οριοθετείται η περιοχή παρακάτω και βόσκουν σε ορεινούς βοσκοτόπους σε υψηλά υψόμετρα, άνω των 250m.

Το κρέας κατσικιού Ελασσόνας, πωλείται μόνο φρέσκο (νωπό) ως: α) ολόκληρο, β) σε ημιμόρια και γ) σε τεμάχια.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος «Κατσικάκι Ελασσόνας»:

Το κρέας του «Κατσικάκι Ελασσόνας» έχει χαρακτηριστικό άρωμα, με ευχάριστη οσμή και γεύση, τρυφερό, χυμώδες με Ph 7,0-7,2. Στρώμα λίπους ελάχιστο, έως καθόλου, χωρίς υποδόριο λίπος, με άσαρκο σφάγιο, με υψηλά ποσοστά λιπολενικού οξέος. Χρώμα κρέατος κυρίως λευκό έως απαλό ροζ, σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανονισμούς. Ανήκει στην κατηγορία ελαφρών κατσικιών βάσει της κοινοτικής νομοθεσίας.

Χημικά χαρακτηριστικά του κρέατος του «Κατσικάκι Ελασσόνας»:

Κατσικάκι Ελασσόνας	Υγρασία % Μέση τιμή	Πρωτεΐνες % Μέση τιμή	Λίπος % Μέση τιμή	Τέφρα % Μέση τιμή
	77,71	19,63	1,02	1,18

Meat color (χρώμα κρέατος)

L = 43,17 + 0,46

a = 7,28 + 0,79

b = 10,40 + 0,63

Luminary (Φωτεινότητα)

Red (Κόκκινο)

Yellow (Κίτρινο)

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Τα κατσικάκια τρέφονται μέχρι την ηλικία της σφαγής αποκλειστικά με μητρικό γάλα. Η διατροφή των αιγών στηρίζεται στην ελεύθερη βόσκηση σε ορεινά βοσκοτόπια (υψόμετρου άνω των 250m) και στους τεχνητούς λειμώνες. Για 3-5 μήνες χορηγούνται συμπληρωματικές ζωοτροφές, ως επί το πλείστον δημητριακά, ψυχανθή, λαχανικά, άχυρο, τριφύλλι, προϊόντα ελαιούχων σπερμάτων, που παράγονται κυρίως στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία. Οι ελάχιστοι τεχνητοί λειμώνες λιπαίνονται με φυσική κοπριά των ζώων της γεωγραφικής περιοχής ενώ αποκλείεται η χρήση εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων και λιπασμάτων.

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

Προκειμένου ένα σφάγιο να δικαιούται να φέρει την ονομασία «Κατσικάκι Ελασσόνας» θα πρέπει:

- οι γονείς του κατσικιού από το οποίο προήλθε το σφάγιο να διαβιούν στην οριοθετημένη περιοχή τουλάχιστον για 8 μήνες, πριν τη σύζευξη.
- Τα κατσικάκια Ελασσόνας πρέπει να γεννιούνται, να εκτρέφονται και να σφάζονται στην οριοθετημένη περιοχή.

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

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Επί των ολόκληρων σφαγίων των ημιμορίων ή των τεμαχίων τίθεται το ακόλουθο σήμα:



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή περιλαμβάνει:

- α) την επαρχία Ελασσόνας, του νομού Λάρισας
- β) το δημοτικό διαμέρισμα Δαμασίου, που ανήκει στον δήμο Τύρναβου, του νομού Λάρισας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη είναι ορεινή και ημιορεινή και παρουσιάζει ποικιλία υψομέτρων από 250 m έως 2 550 m. Το 60 % της έκτασης είναι βοσκότοποι οι οποίοι χαρακτηρίζονται από μεγάλη ποικιλία χόρτων, βοτάνων, και αρωματικών φυτών. Οι βοσκήσιμες εκτάσεις της επαρχίας ελασσόνας περιλαμβάνουν φυσικούς βοσκότοπους, γεωργική γη που καλλιεργείται για την παραγωγή ζωοτροφών, αγραπαύσεις και εποχιακά βοσκήσιμες εκτάσεις. Οι φυσικοί βοσκότοποι καλύπτονται από ποολίβαδα, θαμνολίβαδα και μερικώς δασοσκεπή λιβάδια. Το πλέον χαρακτηριστικό των περιοχών αυτών είναι η μεγάλη βιοποικιλότητα της υφιστάμενης χλωρίδας, με πολλά αρωματικά φυτά.

Η ποώδης βλάστηση αποτελείται κυρίως από αγρωστώδη και δευτερευόντως από ψυχανθή και σύνθετα. Από τα αγρωστώδη απαντώνται κυρίως οι υποοικογένειες *Festuceae*, *Hordeae*, *Pemineae*, *Aerostideae*, *Phalatiidae* και *Apeneae*. Τα χαρακτηριστικά ποώδη φυτά είναι τα *Festuca rubra*, *Dactylis glomerata*, *Bromus* sp., *Trifolium* sp., *Stipa* sp., *Lolium* sp., κ.α. Τα θαμνολίβαδα συμβάλουν σημαντικά στην κάλυψη των αναγκών των ζώων τόσο με νεαρούς βλαστούς όσο και με την ποώδη βλάστηση που αναπτύσσεται κάτω από τη σκιά της κόμης, η δε βοσκοϊκανότητα ανέρχεται σε 1,39 ζωικές μονάδες.

Εκτρέφονται ντόπιοι πληθυσμοί αιγών οι οποίες είναι μικρόσωμες, λιτοδίαιτες και προσαρμοσμένες στις ορεινές και ημιορεινές εκτάσεις της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η εκτατική εκτροφή των αιγών αποτελεί ένα αναπόσπαστο στοιχείο του πολιτισμού και της διατήρησης του φυσικού περιβάλλοντος αλλά και αναγκαίο κομμάτι της καθημερινής ζωής στην επαρχία Ελασσόνας.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Η διάπλαση του σφαγίου του «Κατσικάκι Ελασσόνας», παρουσιάζει ομοιόμορφη μύκη κάλυψη. Είναι μικρού βάρους, ελαφρύ σφάγιο με στρώμα λίπους ελάχιστο έως καθόλου, χωρίς υποδόριο λίπος. Το «Κατσικάκι Ελασσόνας» περιέχει πρωτεΐνες σε μεγαλύτερο ποσοστό (19,63 %) από τα κατσικάκια άλλων περιοχών (18,9 %), το συνολικό λίπος είναι λιγότερο από 1,02 % σε σχέση με 4,83 % των άλλων περιοχών και το χρώμα του κρέατος λευκό έως απαλό ροζ, σε σχέση με τα πεδινά που είναι ελαφρώς κόκκινο. Επιπλέον, αναλύσεις λιπαρών οξέων σε σφάγια έδειξαν ότι τα κατσικάκια Ελασσόνας περιέχουν λινολενικό οξύ (C18:3) σε μεγαλύτερες ποσότητες, σε σχέση με τα κατσικάκια των πεδινών εκτάσεων. Το «Κατσικάκι Ελασσόνας» έχει κρέας τρυφερό, χυμώδες με χαρακτηριστικό άρωμα και ευχάριστη οσμή και γεύση, ακόμη και σε μεγαλύτερες ηλικίες. Για όλους αυτούς τους λόγους το «Κατσικάκι Ελασσόνας» απολαμβάνει υψηλής ζήτησης σε πολλά αστικά κέντρα: Ν. Λάρισας, Ν. Κατερίνης, Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κρήτη και στο εξωτερικό.

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 ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος «Κατσικάκι Ελασσόνας» οφείλονται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής (ορεινές και ημιορεινές εκτάσεις), με πλούσια βλάστηση και με μεγάλη ποικιλία φυτών (μόνο στον Όλυμπο συναντούμε 1 700 είδη φυτών) και μάλιστα πολλά αρωματικά. Τα ζώα που βόσκουν σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές της Ελασσόνας καταναλώνουν μια μεγάλη ποικιλία από χόρτα, βότανα και φυτά. Ακόμη τα ζώα αυτά διανύουν συχνά μεγάλες αποστάσεις και αυτό προκαλεί μία διαφορετική σωματική διαμόρφωση, σε σχέση με ζώα που ζουν σε χαμηλότερα υψόμετρα και κυρίως σε σχέση με ζώα που ζουν σταβλισμένα. Οι αντιοξειδωτικές ουσίες πολλών αρωματικών φυτών, δίδουν ιδιαίτερο άρωμα και γεύση στο γάλα και ειδικότερα στο κρέας των εριφίων, χαρακτηριστικό της γεύσης και του αρώματος και για αυτό τον λόγο γίνονται περιζήτητα από το καταναλωτικό κοινό.

Η ένταση του αρώματος συνδέεται θετικά με το λινολενικό οξύ (C18:3), το οποίο βρίσκεται σε μεγαλύτερα ποσοστά στα ζώα ελεύθερης βοσκής και συνδέουν τα ειδικά αυτά επιζητούμενα χαρακτηριστικά του κρέατος κατσικιού γάλακτος με το έδαφος, την βλάστηση και στο μικροκλίμα της επαρχίας Ελασσόνας.

Έγιναν αναλύσεις λιπαρών οξέων σε κατσικάκια της Ελασσόνας και βρέθηκαν μεγαλύτερες ποσότητες σε λινολενικό οξύ (C18:3), σε σχέση με αντίστοιχες των κατσικών των πεδινών εκτάσεων. Πέραν αυτών, το είδος της διατροφής, η φυλή, ο τρόπος εκτροφής, η ηλικία και η αναπαραγωγική κατάσταση του ζώου επηρεάζουν το άρωμα.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος «Κατσικάκι Ελασσόνας» οφείλονται:

- α) Στις μικρόσωμες ντόπιες φυλές αιγών, οι οποίες είναι, λιτοδίαιτες, ανθεκτικές και πλήρως προσαρμοσμένες στο ιδιαίτερο αυτό γεωγραφικό περιβάλλον,
- β) στον ελεύθερο ενσταβλισμό και στην καθημερινή βόσκηση των αιγών στους βοσκότοπους,
- γ) στη μεγάλη ποικιλία της βλάστησης, χόρτων, βοτάνων και των αρωματικών φυτών,
- δ) στην ποικιλία των υψομέτρων από 250 m-2 550 m,
- ε) στο έδαφος και στο μικροκλίμα της περιοχής,
- στ) στη διατροφή αποκλειστικά με γάλα της μητέρας
- ζ) στα υψηλά ποσοστά του του λινολενικού οξέος (C18:3).
- η) Στο μικρό χρονικό διάστημα χορήγησης συμπληρωματικής τροφής στις μητέρες (αίγες) με τροφές ως επί το πλείστον παραγόμενες στην Επαρχία Ελασσόνας.

Η εκτροφή αιγών και η παραγωγή κρέατος από «Κατσικάκι Ελασσόνας» είναι διαχρονική και καταγεγραμμένη στα βιβλία των αιώνων, γίνεται για κατανάλωση στις αγορές: της Λάρισας, της Κατερίνης, της Αθήνας, της Θεσσαλονίκης και του εξωτερικού (Ιταλία, Ισπανία και Κύπρος).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ%20ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ.doc>
