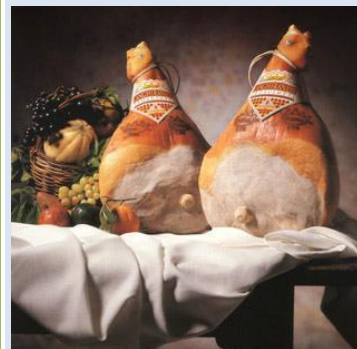


ΘΕΜΑ : 'ΠΟΠ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΙΤΑΛΙΑΣ'

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΦΟΙΤΗΤΗ:
ΜΑΥΡΟΜΑΤΗ ΘΕΟΔΩΡΟΥ

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:
Δρ. ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΔΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
ΤΑΚΤΙΚΗ ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ



Grana Padano. Formaggio d'autore.



Περιεχόμενα

Πρόλογος.....	1
Συντομογραφίες.....	2
Εισαγωγή.....	3
Ιστορικό.....	3
Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης - ΠΟΠ.....	4
Σε ποιά προϊόντα αναφέρονται.....	4
ΠΟΠ προϊόντα Ιταλίας - Κατηγορία τυριά.....	5
ΠΟΠ προϊόντα Ιταλίας - Κατηγορία αλλαντικά.....	5
ΠΟΠ προϊόντα Ιταλίας – Κατηγορία ζαμπόν.....	5
Αναγνώριση ΠΟΠ προϊόντων από την Ε.Ε.....	6
Επισημάνσεις των προϊόντων.....	8
Κεφάλαιο 1^ο -Τυροκομικά προϊόντα.....	9
1. Asiago.....	10
1.1Η ιστορία του.....	10
1.2Πως παράγεται.....	10
1.3Πιστοποιήσεις.....	10
2. Bitto.....	12
2.1Η ιστορία του.....	12
2.2Πως παράγεται.....	12
2.3Πιστοποιήσεις.....	12
3. Caciocavallo Silano.....	13
3.1Η ιστορία του.....	13
3.2Πως παράγεται.....	13
4. Canestrato Pugliese.....	14
4.1Η ιστορία του.....	14
4.2Πως παράγεται.....	14
4.3Πως καταναλώνεται.....	14
5. Fiore Sardo.....	15
5.1Η ιστορία του.....	15
5.2Πως παράγεται.....	15
5.3Διατροφικά συστατικά.....	15
6. Casciotta D’Urbino.....	16
6.1Η ιστορία του.....	16
6.2Πως παράγεται.....	16
7. Fontina (Fontina D’Agosta).....	17
7.1Η ιστορία του.....	17
7.2Πως παράγεται.....	18
7.3Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	18
8. Gorgonzola.....	19
8.1Η ιστορία του.....	19
8.2Πως παράγεται.....	20
8.3Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	20
9. Grana Padano.....	21
9.1Η ιστορία του.....	21
9.2Πως παράγεται.....	21
9.3Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	23
10. Montasio.....	24
10.1Η ιστορία του.....	24

10.2	Πως παράγεται.....	24
11.	Monte Veronese	25
11.1	Η ιστορία του.....	25
11.2	Πως παράγεται.....	25
12.	Mozzarella Di Bufala Campana	26
12.1	Η ιστορία του.....	26
12.2	Πως παράγεται.....	27
12.3	Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	27
13.	Parmigiano Reggiano	28
13.1	Η ιστορία του.....	28
13.2	Πως παράγεται.....	28
13.3	Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	29
14.	Pecorino Sardo	30
14.1	Η ιστορία του.....	30
14.2	Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	30
15.	Pecorino Siciliano	31
15.1	Η ιστορία του.....	31
15.2	Πως παράγεται.....	31
16.	Pecorino Romano	32
16.1	Η ιστορία του.....	32
16.2	Πως παράγεται.....	32
16.3	Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	32
17.	Pecorino Toscano	33
17.1	Η ιστορία του.....	33
17.2	Πως παράγεται.....	33
17.3	Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	33
18.	Provolone Valpadana	34
18.1	Η ιστορία του.....	34
18.2	Πως παράγεται.....	34
18.3	Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	34
19.	Quartiolo Lombardo	35
19.1	Η ιστορία του.....	35
19.2	Πως παράγεται.....	35
19.3	Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	35
20.	Raschera	36
20.1	Η ιστορία του.....	36
20.2	Πως παράγεται.....	36
21.	Taleggio	37
21.1	Η ιστορία του.....	37
21.2	Πως παράγεται.....	37
21.3	Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	37
22.	Toma Piemontese	38
22.1	Η ιστορία του.....	38
22.2	Πως παράγεται.....	38
22.3	Διατροφικά χαρακτηριστικά.....	38
23.	Valle D'Aosta Fromadzo	39
23.1	Η ιστορία του.....	39
23.2	Πως παράγεται.....	39
24.	Valtellina Casera	40
24.1	Η ιστορία του.....	40

24.2 Πως παράγεται.....	40
Κεφάλαιο 2^ο-Αλλαντικά προϊόντα.....	41
1. Capocollo di Calabria.....	42
1.1 Η ιστορία του.....	42
1.2 Πως παράγεται.....	42
1.3 Θρεπτική αξία.....	43
2. Coppa Piacentina.....	44
2.1 Η ιστορία του.....	44
2.2 Πως παράγεται.....	44
2.3 Θρεπτική αξία.....	45
3. Culatello di Zibello.....	45
3.1 Η ιστορία του.....	45
3.2 Χαρακτηριστικά.....	45
3.3 Πως παράγεται.....	46
3.4 Πως καταναλώνεται.....	46
4. Pancetta di Calabria.....	47
4.1 Η ιστορία του.....	47
4.2 Πως καταναλώνεται.....	47
4.3 Πως παράγεται.....	47
4.4 Θρεπτική αξία.....	47
5. Pancetta Piacentina.....	48
5.1 Η ιστορία του.....	48
5.2 Πως καταναλώνεται.....	48
5.3 Η συντήρησή του.....	48
5.4 Πως παράγεται.....	49
6. Prosciutto di Parma.....	50
6.1 Η ιστορία του.....	50
6.2 Πως παράγεται.....	50
6.3 Θρεπτική αξία.....	52
7. Prosciutto di Carpegna.....	53
7.1 Η ιστορία του.....	53
7.2 Πως παράγεται.....	54
7.3 Η συντήρησή του.....	54
7.4 Θρεπτική αξία.....	54
8. Prosciutto di Modena.....	55
8.1 Η ιστορία του.....	55
8.2 Πως παράγεται.....	55
8.3 Θρεπτική αξία.....	55
9. Prosciutto San Daniele.....	56
9.1 Η ιστορία του.....	56
9.2 Πως παράγεται.....	56
9.3 Πως καταναλώνεται.....	56
10. Prosciutto Toscano.....	57
10.1 Η ιστορία του.....	57
10.2 Πως παράγεται.....	57
10.3 Θρεπτική αξία.....	57
11. Prosciutto Veneto Berico-Euganeo.....	58
11.1 Η ιστορία του.....	58
11.2 Θρεπτική αξία.....	58
12. Salame Brianza.....	60

12.1	Η ιστορία του.....	60
12.2	Πως παράγεται.....	60
12.3	Θρεπτική αξία.....	60
13.	Salame di Varzi.....	61
13.1	Η ιστορία του.....	61
13.2	Πως παράγεται.....	61
13.3	Θρεπτική αξία.....	61
14.	Salame Piacentino.....	62
14.1	Η ιστορία του.....	62
14.2	Πως παράγεται.....	62
14.3	Θρεπτική αξία.....	62
15.	Salamini italiani alla cacciatora.....	63
15.1	Η ιστορία του.....	63
15.2	Πως παράγεται.....	63
15.3	Θρεπτική αξία.....	63
16.	Salsiccia di Calabria.....	64
16.1	Η ιστορία του.....	64
16.2	Πως παράγεται.....	64
16.3	Θρεπτική αξία.....	65
17.	Soppressata di Calabria.....	66
17.1	Η ιστορία του.....	66
17.2	Πως παράγεται.....	66
17.3	Θρεπτική αξία.....	67
18.	Sopressa Vicentina.....	68
18.1	Η ιστορία του.....	68
18.2	Πως παράγεται.....	68
18.3	Θρεπτική αξία.....	68
19.	Valle d'Aosta Jambon de Bosses.....	69
19.1	Η ιστορία του.....	69
19.2	Πως παράγεται.....	69
19.3	Θρεπτική αξία.....	69
20.	Valle d'Aosta Lard d'Arnad.....	70
20.1	Η ιστορία του.....	70
20.2	Πως παράγεται.....	70
20.3	Συσκευασία.....	70
20.4	Θρεπτική αξία.....	70
	Εικόνες.....	71
	Παράρτημα.....	76
	Βιβλιογραφία.....	84

Πρόλογος

Το θέμα της εργασίας είναι τα Ιταλικά προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (ΠΟΠ). Στη συγκεκριμένη εργασία θα εξεταστούν και θα αναλυθούν τα πιο γνωστά προϊόντα που ανήκουν στην προηγούμενη κατηγορία, ως προς την ιστορία, την προέλευσή τους, τον τρόπο παρασκευής τους (όλα τα στάδια που ακολουθούνται από την παραλαβή των πρώτων υλών, την μέθοδο παρασκευής τους και τέλος τα κρίσιμα στάδια και ο έλεγχος για την διαπίστωσή και αναγνώρισή τους ως ΠΟΠ προϊόντα), τα διατροφικά τους στοιχεία, τις ποικιλίες τους, τα φυσιολογικά χαρακτηριστικά τους καθώς και οι ημερομηνίες πιστοποίησής τους. Τα προϊόντα με τα οποία θα ασχοληθούμε είναι τα γαλακτοκομικά και τα προϊόντα με βάση το κρέας (αλλαντικά).

Στην Ιταλία δίνεται μεγάλη προσοχή τόσο στην ποιότητα, όσο και στην εμφάνιση και στη γεύση. Οι παραγωγοί προσπαθούν να παράγουν προϊόντα άριστης ποιότητας και εκλεπτυσμένης εμφάνισης. Όπως λένε και οι ίδιοι, τα προϊόντα μας πρέπει να είναι ντελικάτα. Επίσης η ιταλική νομοθεσία προστατεύει αυτή την ποιότητα με την ίδρυση ελεγκτικών μηχανισμών και κοινοπραξιών ελέγχου των προϊόντων, καθώς και με την αυστηρή τήρηση των κανόνων παραγωγής των προϊόντων.

Η προσεγμένη διαδικασία ξεκινάει από την αναπαραγωγή και διατροφή των ζώων και συνεχίζεται σε όλα τα στάδια παραγωγής, μέχρι και την πώλησή τους. Για να μπορέσει ένα προϊόν να πάρει την ονομασία ΠΟΠ πρέπει να τηρεί όλες τις προϋποθέσεις, τόσο για τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται, όσο και για τους κανόνες και προϋποθέσεις παραγωγής, καθώς και την τήρηση των κανόνων υγιεινής.

Στη συνέχεια της εργασίας θα αναλυθούν τα επιμέρη προϊόντα που ανήκουν στις προηγούμενες κατηγορίες ως προς την ιστορία και προέλευσή τους, τον τρόπο παρασκευής τους, τα διατροφικά στοιχεία τους, οι ποικιλίες τους, τα φυσιολογικά χαρακτηριστικά τους καθώς και ημερομηνία πιστοποίησής τους.

Συντομογραφίες

ΠΟΠ	Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσης
E.E.	Ευρωπαϊκή Ένωση
Δρ.	Δόκτορ
Μ.Χ.	Μετά Χριστού
Π.Χ.	Πρό Χριστού
EN ISO	Σύστημα πιστοποίησης προϊόντων
Νº.	Number – αριθμός
pH	Μονάδα οξύτητας
kgr.	Kilogram – χιλιογραμμάριο ή κιλό (μονάδα μέτρησης βάρους)
kcal.	Kilocalorie - χιλιοθερμίδα (μονάδα μέτρησης της ενέργειας)
kJ.	Kilojoules - (μονάδα μέτρησης της ενέργειας)
gr.	gram – γραμμάριο (μονάδα μέτρησης βάρους)
mgr.	milligram – χιλιοστό του γραμμαρίου (μονάδα μέτρησης βάρους)
μgr.	microgram – μικρογραμμάριο (μονάδα μέτρησης βάρους)
cm.	centimeter – εκατοστόμετρο (μονάδα μήκους, 0.01μέτρα)
mm.	millimeter - χιλιοστόμετρο (μονάδα μήκους, 0.001μέτρα)
qli. / qle.	Ιταλική μονάδα μέτρησης του όγκου, 1 qli. αντιστοιχεί σε 100 κιλά
ml.	milliliter – χιλιοστό του λίτρου (μονάδα μέτρησης του όγκου, 0.001 λίτρα)
R.D.A.	Recommended Daily Allowance (καθημερινή συστηνόμενη μερίδα)
%	Αναλογία επί τις εκατό
°C	Βαθμοί Celsius (κλίμακα θερμοκρασίας)
x	Επί – πολλαπλασιασμός (μαθηματικό σύμβολο)
XIII	Ο αριθμός 13 της λατινικής αριθμησης
εκατ.	Εκατομμύρια
σελ.	Σελίδα
CE	Certification (πιστοποίηση)
min	minimum (ελάχιστο όριο)
max	maximum (ανώτατο όριο)

Εισαγωγή

Ιστορικό

Εδώ και χρόνια, οι επιλογές των ευρωπαϊών καταναλωτών τείνουν να προσανατολίζονται προς τροφές περισσότερο υγιείς, θρεπτικότερες, γευστικότερες και που παράγονται με μεθόδους που σέβονται περισσότερο το περιβάλλον. Κοινός παρονομαστής αυτής της εξέλιξης είναι η ποιότητα: μία βασική πρόκληση και μία σύνθετη έννοια.

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι βεβαίως η πρώτη προϋπόθεση της ποιότητας αποτελεί υποχρεωτικό στοιχείο. Το ίδιο ισχύει για την τήρηση των νόμιμων κανόνων στον τομέα του περιβάλλοντος και της καλής διαβίωσης των ζώων, εφόσον, πέρα από τα χαρακτηριστικά των προϊόντων, οι κανόνες αυτοί αφορούν την προστασία των φυσικών πόρων ή απαιτήσεις ηθικής τάξης. Αν και υπόκειται σε κανόνες επισήμανσης, η θρεπτική αξία των τροφίμων είναι πιο σχετική έννοια, δεδομένου ότι συνδέεται με τις διατροφικές συνήθειες. Άλλες πτυχές της ποιότητας είναι προαιρετικές διότι περιλαμβάνουν ένα στοιχείο υποκειμενικότητας, σε συνάρτηση με τις προτιμήσεις των καταναλωτών· πρόκειται ιδίως για τη γεύση, την οσμή και την εμφάνιση). Τέλος, ορισμένα προϊόντα έχουν μία πρόσθετη αξία, γιατί παράγονται σε μία δεδομένη περιοχή ή σύμφωνα με μία παραδοσιακή μέθοδο (ετικέτες ποιότητας) ή γιατί δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στο περιβάλλον και στην καλή διαβίωση των ζώων στις μεθόδους παραγωγής (κυρίως βιολογική γεωργία).

Η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε το 1992 τον κανονισμό 2081/92, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και τον κανονισμό 2082/92, για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Ο σκοπός του κανονισμού 2081/92 είναι η προστασία των ονομασιών, ενώ ο σκοπός του κανονισμού 2082/92 είναι κυρίως η προστασία των παραδοσιακών συνταγών. [1]

Σύμφωνα με τους Κανονισμούς αυτούς και στο πλαίσιο του επαναπροσανατολισμού της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ), οι αγρότες έχουν τη δυνατότητα να στραφούν σε μορφές ολοκληρωμένης ανάπτυξης της υπαίθρου, μέσω της διαφοροποίησης της γεωργικής παραγωγής. Η αναγνώριση ΠΟΠ για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα δίνει τη δυνατότητα αφενός στους παραγωγούς (ιδίως των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών) να προωθήσουν ευκολότερα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, βελτιώνοντας το εισόδημά τους με τις καλύτερες τιμές που επιτυχαίνουν στην αγορά και αφ' ετέρου στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για τη παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους. [1]

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης - ΠΟΠ

Σε όλη την Ευρώπη υπάρχει απέραντος πλούτος και ευρεία ποικιλία τροφίμων. Όταν, όμως, ένα προϊόν αποκτήσει φήμη που ξεπερνά τα εθνικά σύνορα, μπορεί να βρεθεί σε μία αγορά όπου κάποια προϊόντα, αυτοαποκαλούνται γνήσια - χωρίς να είναι - και χρησιμοποιούν το ίδιο όνομα. Αυτός ο αθέμιτος ανταγωνισμός δεν αποθαρρύνει μόνο τους παραγωγούς, αλλά παραπλανεί και τους καταναλωτές. Γι' αυτό το λόγο, το 1992, η Ευρωπαϊκή Κοινότητα δημιούργησε συστήματα, όπως την ΠΟΠ, την ΠΓΕ και το ΕΠΠΕ για να προωθήσει και να προστατεύσει αγροτικά προϊόντα και τρόφιμα.

Ως «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης - ΠΟΠ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον, που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. [1]

Σε ποιά προϊόντα αναφέρονται

Προϊόντα διατροφής που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 και από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 509/06

- Νωπό κρέας (και νωπά παραπροϊόντα σφαγίου)
- Προϊόντα με βάση το κρέας (που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία, παστά, καπνιστά κλπ.)
- Τυριά
- Άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός του βουτύρου ...)
- Λιπαρές ουσίες (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδια ...)
- Φρούτα, λαχανικά και σιτηρά στη φυσική τους κατάσταση ή μεταποιημένα
- Νωποί ιχθύες, μαλάκια, μαλακόστρακα και προϊόντα με βάση το ψάρι
- Μπίρα
- Ποτά με βάση εκχυλίσματα φυτών
- Προϊόντα ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας
- Άλλα προϊόντα

ΠΟΠ προϊόντα Ιταλίας - Κατηγορία τυριά

Asiago	Grana Padano	Quartirolo Lombardo
Bitto	Montasio	Ragusano
Bra	Monte Veronese	Raschera
Caciocavallo Silano	Mozzarella di Bufala Campana	Robiola di Roccaverano
Canestrato Pugliese	Murazzano	Spessa delle Giudicarie
Casciotta d'Urbino	Parmigiano Reggiano	Stelvio or Stilsfer
Castelmagno	Pecorino Romano	Taleggio
Fiore Sardo	Pecorino Sardo	Toma Piemontese
Fontina	Pecorino Siciliano	Valle d'Aosta Fromadzo
Formai de Mut Dell'alta Valle Brembana	Pecorino Toscano	Valtellina Casera
Gorgonzola	Provolone Valpadana	

ΠΟΠ προϊόντα Ιταλίας - Κατηγορία αλλαντικά

Capocollo di Calabria	Pancetta Piacentina	Salamini italiani alla cacciatora
Coppa Piacentina	Salame Brianza	Salsiccia di Calabria
Culatello di Zibello	Salame di Varzi	Soppressata di Calabria
Pancetta di Calabria	Salame Piacentino	Sopressa Vicentina

ΠΟΠ προϊόντα Ιταλίας – Κατηγορία ζαμπόν

Prosciutto di Carpegna	Prosciutto San Daniele	Valle d'Aosta Jambon de Bosses
Prosciutto di Modena	Prosciutto Toscano	Valle d'Aosta Lard d'Arnad
Prosciutto di Parma	Prosciutto Veneto Berico- Euganeo	

Αναγνώριση ΠΟΠ προϊόντων από την Ε.Ε.

- Τυροκομικά προϊόντα

B - Βουβαλίσιο, C - Κατσικίσιο, O - Πρόβειο, V - Αγελαδινό.

<u>Όνομασία</u>	<u>Περιφέρεια παραγωγής</u>	<u>Γάλα</u>	<u>Αναγνώριση από την Ε.Ε.</u>
<u>Asiago</u>	Padova, Trento, Treviso,	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Bitto</u>	Sondrio, Lombardia	V - V/C	CE n. 1263 del 01.07.96
<u>Caciocavallo Silano</u>	Crotone, Catanzaro, Cosenza, Benevento, Caserta, Napoli.	V	CE n. 1263 del 01.07.96
<u>Canestrato Pugliese</u>	Puglia	O	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Casciotta d'Urbino</u>	Pesaro, Casciotta	O/V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Fiore Sardo</u>	Sardinia	O	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Fontina</u>	Aosta	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Gorgonzola</u>	Cremona, Milano, Pavia	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Grana Padano</u>	Milano, Torino, Padova, Venezia, Verona, Bologna.	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Montasio</u>	Treviso, Padova, Venezia	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Monte Veronese</u>	Verona	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Mozzarella di Bufala</u>	Caserta, Salerno, Napoli, Benevento, Roma	B	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Parmigiano Reggiano</u>	Modena, Parma, Reggio Emilia, Mantova, Bologna	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Pecorino Romano</u>	Roma	O	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Pecorino Sardo</u>	Sardinia	O	CE n. 1263 del 01.07.96
<u>Pecorino Siciliano</u>	Catania, Enna, Palermo, Ragusa, Siracusa, Messina.	O	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Pecorino Toscano</u>	Pisa, Firenze, Perugia	O	CE n. 1263 del 01.07.96
<u>Provolone Valpadana</u>	Cremona, Padova, Piacenza, Verona, Milano, Trento	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Quartirolo Lombardo</u>	Bergamo, Brescia, Como, Milano, Pavia, Varese	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Raschera</u>	Cuneo	V - V/O/C	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Taleggio</u>	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Toma Piemontese</u>	Alessandria, Novara, Torino	V	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Valle d'Aosta Fromadzo</u>	Aosta	V - V/O-C	CE n. 1263 del 01.07.96
<u>Valtellina Casera</u>	Sondrio	V	CE n. 1263 del 01.07.96

- Αλλαντικά προϊόντα

<u>Όνομασία</u>	<u>Περιφέρεια παραγωγής</u>	<u>Αναγνώριση από την Ε.Ε.</u>
<u>Capocollo di Calabria</u>	Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia Campania	CE n. 134 del 20.01.98
<u>Coppa Piacentina</u>	Emilia-Romagna, Lombardia, Piacenza	CE n.1263 del 02.07.96
<u>Culatello Di Zibello</u>	Zibello	CE n.1263 del 02.07.96
<u>Pancetta di Calabria</u>	Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia Campania	CE n.134 del 21.01.98
<u>Pancetta Piacentina</u>	Piacenza	CE n.1263 del 02.07.96
<u>Prosciutto di Parma</u>	Parma	
<u>Prosciutto di Carpegna</u>	Carpegna	CE n.1263 del 02.07.96
<u>Prosciutto di Modena</u>	Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Prosciutto San Daniele</u>	Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio και Molise	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Prosciutto Toscano</u>	Emilia Romagna, Lombardia, Marche, Umbria, Lazio, Toscana	CE n.1263 del 02.07.96
<u>Prosciutto Veneto Berico-Euganeo</u>	Veneto, Berico-Euganeo, Padova, Vicenza, Verona	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Salame Brianza</u>	Lombardic, Lecco, Como, Milano	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Salame Di Varzi</u>	Pavia, Varzi, Montana	CE n. 1107 del 12.06.96
<u>Salame Piacentino</u>	Piacenza	CE n.1263 del 02.07.96
<u>Salamini italiani alla cacciatora</u>	Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Abruzzo, Lazio, Molise	CE n.1778 del 08.09.01
<u>Salsiccia di Calabria</u>	Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia Campania	CE n.134 del 21.01.98
<u>Soppressata di Calabria</u>	Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia Campania	CE n.134 del 21.01.98
<u>Sopressa Vicentina</u>	Vicenza	CE n.492 del 18.03.03
<u>Valle d'Aosta Jambon de Bosses</u>	Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna	CE n.1263 del 02.07.96
<u>Valle d'Aosta Lard d'Arnad</u>	Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna	CE n.1263 del 02.07.96

Επισημάνσεις των προϊόντων

Οι επισημάνσεις των προϊόντων είναι μια από τις σημαντικότερες διαδικασίες κατά την παρασκευή των προϊόντων ΠΟΠ γιατί έτσι διαχωρίζονται τα γνήσια προϊόντα από αυτά που αυτοαποκαλούνται γνήσια χωρίς να είναι και χρησιμοποιούν το ίδιο όνομα και έτσι αποφεύγεται να παραπλανούνται οι καταναλωτές.

- Τυροκομικά προϊόντα

Η πιστοποίηση των τυροκομικών προϊόντων γίνεται με σφράγιση του κάθε τυριού κατά την παρασκευή του. Στις σφραγίδες αναγράφονται η ονομασία του προϊόντος, το σήμα της κοινοπραξίας [Παράρτημα 4], η ένδειξη DOP, η ημερομηνία παρασκευής, τον αριθμό μητρώου του τυροκομείου και έναν κωδικό από γράμματα και αριθμούς που δίνει την ταυτότητα στην κάθε φόρμα.

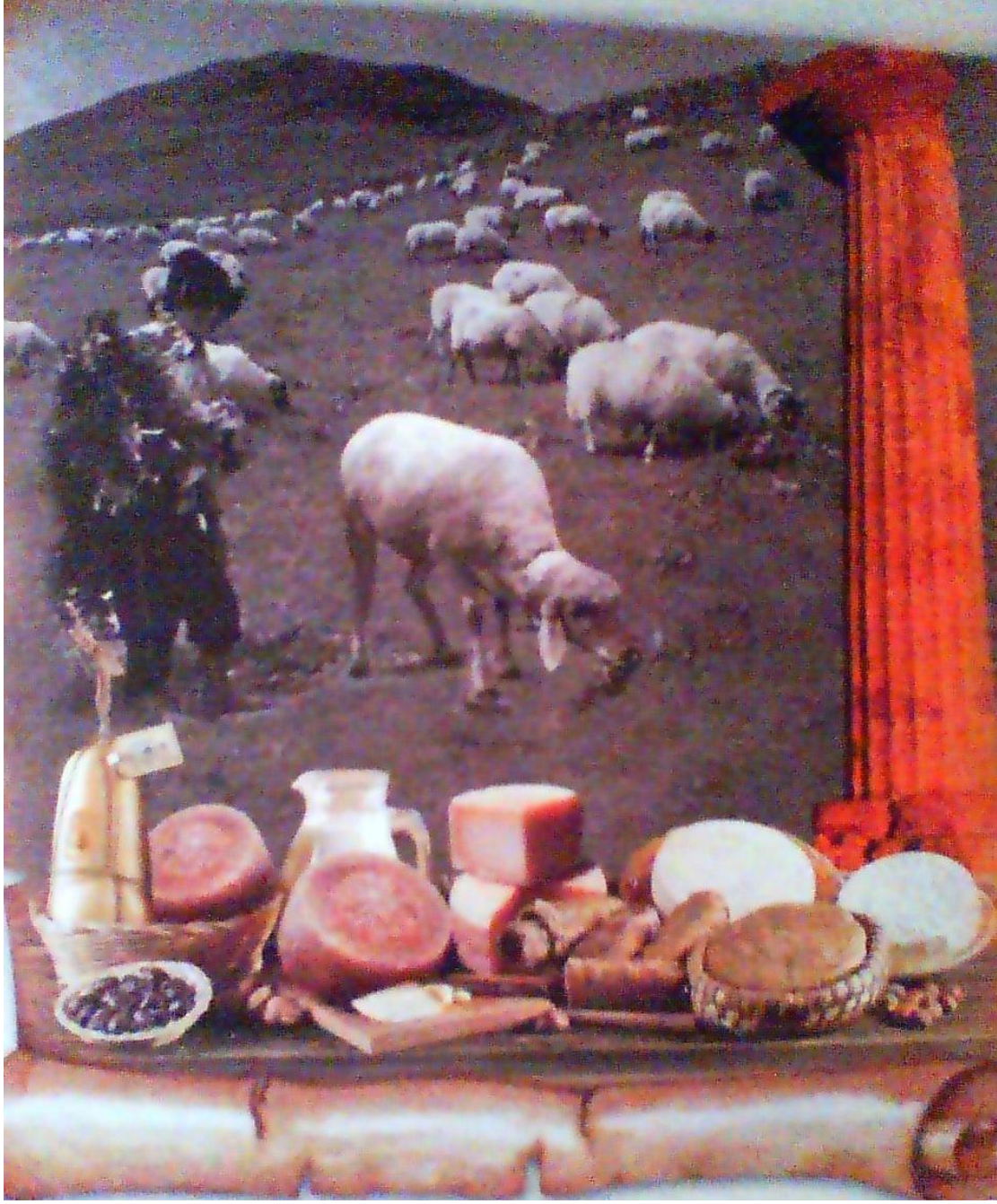
- Αλλαντικά προϊόντα

Η πιστοποίηση των αλλαντικών προϊόντων γίνεται, ανάλογα με τον τύπο του αλλαντικού. Στα προϊόντα ζαμπόν (prosciutto) τα αναγνωριστικά επισημάνσης γίνονται απ' ευθείας πάνω στο προϊόν, όπου αναγράφονται η ονομασία του προϊόντος, η ένδειξη DOP, η ημερομηνία παρασκευής, τον αριθμό μητρώου του αλλαντοποιείου, σφραγίδα της αναπαραγωγής προέλευσης, σφραγίδα του εξουσιοδοτημένου σφαγείου, σφραγίδα με το μήνα και το έτος της αλάτισης, εμπορικό σήμα της κοινοπραξίας με την ένδειξη των εγκαταστάσεων της παραγωγής [Παράρτημα 5], εμπορικό σήμα του παραγωγού. Στα υπόλοιπα προϊόντα αυτά τα στοιχεία αναγράφονται σε ετικέτες πάνω στην συσκευασία που τα συνοδεύει.



Κεφάλαιο 1ο

Τυροκομικά προϊόντα



1. Asiago

1.1 Η ιστορία του



Εικόνα 1.[4]

Η ιστορία του τυριού ξεκινάει στο οροπέδιο Asiago και κατόπιν διαδόθηκε σε άλλα μέρη όπως Veneto, Trento, Padova και Treviso. Στο Altopiano dei Sette Comuni, μια πολύ εύφορη περιοχή ορεινών περιοχών στο βόρειο μέρος της επαρχίας του Vincenzo, σύμφωνα με ιστορικά κείμενα, παρήγαγε το τυρί γύρω στο 1.000Μ.Χ. Πριν από το 1600Μ.Χ. χρησιμοποιούσαν πρόβειο γάλα, κάνοντας το ένα τυρί «pecorino». Μετά το 1600Μ.Χ. με την εξέλιξη της εκτροφής των αγελάδων, οι γαλακτοκόμοι άρχισαν να χρησιμοποιούν αγελαδινό γάλα επειδή οι πελάτες τους στις πόλεις κατέβαλαν υψηλότερη τιμή για τα αγελαδινά γαλακτοκομικά προϊόντα απ'ότι για τα αιγοπρόβεια γαλακτοκομικά προϊόντα. Κατά τη δεκαετία του '20 δημιουργείται και η ποικιλία «pressato» (φρέσκο). Έτσι οι ποικιλίες του Asiago είναι: Grasso Monte Semi-soft, Medium-strong και Pressato. [3]

Είναι ένα σκληρό, οξύ τυρί με πολύ λεπτές τρύπες. Όσο παλαιότερο είναι το τυρί, δηλ. μεγαλύτερη διάρκεια ωρίμανσης, τόσο πιο κοκκώδης γίνεται η σύστασή του.[3]

1.2 Πως παράγεται

Το 60% του γάλακτος που χρησιμοποιείται προέρχεται από αγελάδες Φριςλανδικής φυλής και το 40% από μια φυλή αγελάδων που καλείται «Bruno-alpino» (Καφετής αλπική). Το γάλα αφήνεται από 6 έως 12 ώρες, έτσι ώστε η κρέμα να ανέλθει φυσικά στην κορυφή, όπου και ξαφρίζεται για άλλες χρήσεις. Στη συνέχεια το γάλα θερμαίνεται στους 37°C και προστίθεται πυτιά μόσχου. Το χλωροτύρι έπειτα ανακατώνεται, κατόπιν θερμαίνεται εκ νέου και στη συνέχεια εναποτίθεται στις κυλινδρικές ξύλινες φόρμες όπου και αφήνεται για 3 ημέρες. Έπειτα το τυρί λαμβάνεται από τη φόρμα και αλατίζεται και στις δύο πλευρές, πρώτα με την άλμη, και έπειτα με χονδρό άλας. Ακολουθεί η ωρίμανση, η οποία διαρκεί από 6 μήνες έως 2 έτη. Στο ωριμασμένο τυρί ο φλοιός ξύνεται και λαδώνεται αρκετές φορές. Αναλόγως με το βαθμό ωρίμανσης, όταν είναι ηλικίας 6 μηνών καλείται «mezzanno» ή «mezzanello», 1 έτους «vecchio» και 2 ετών «stravecchio». [4]

1.3 Πιστοποιήσεις

Το Asiago παράγεται, μόνο, μέσα σε ορισμένες επίσημα-αναγνωρισμένες ζώνες παραγωγής, χρησιμοποιώντας το γάλα που συλλέγεται στις ίδιες περιοχές. Η παραγωγή ελέγχεται από «Consorzio per la tutela del Formaggio Asiago» (είναι η κοινοπραξία για την προστασία του Asiago), που ιδρύθηκε το 1979. Κάθε τυρί είναι σφραγισμένο με το έμβλημα του Consorzio και τον αριθμό του γαλακτοκομείου.

Η πιστοποίηση του ως ΠΟΠ έγινε στις 12η Ιουνίου 1996, με τον κανονισμό Ν^ο.1107/96. Το Asiago ήταν το πρώτο τυρί που έλαβε την πιστοποίηση του Consorzio Tutela το οποίο εφαρμόζει και διατηρεί ένα σύστημα ποιοτικής διαχείρισης που ικανοποιεί τις απαιτήσεις του τυποποιημένου EN ISO 9001:2000. [5]

Πίνακας 1. Τεχνικά χαρακτηριστικά του Asiago.

Τύπος τυριού	Asiago d'allevato (Ωριμασμένο)	Asiago pressato (Φρέσκο)
Ωρίμανση	Το μέγιστο 2 χρόνια. Η ποικιλία Mezzano : 4 – 6μήνες	20 ημέρες
Μορφή	κυλινδρική, με ευθείες πλευρές, και σχεδόν επίπεδες επιφάνειες	κυλινδρική, με επίπεδες- κυρτές πλευρές και σχεδόν επίπεδες επιφάνειες
Μέγεθος	30 - 36 cm. διάμετρο, 9 -12 cm. Ύψος	30 - 40 cm. διάμετρο, 11 - 15 cm. Ύψος
Βάρος	8 - 12 Kgr.	11 - 15 Kgr.
Κρούστα	Μαλακή και συμμετρική	Λεπτή και ελαστική
Εμφάνιση και συνοχή	Μικρές τρύπες, αχυρένιο κίτρινο χρώμα, εύθραυστο	Μεγάλες τρύπες, ελαφρύ χρώμα
Άρωμα	Ξεχωριστή πικάντικη γεύση	Γλυκιά, εκλεπτυσμένη γεύση

Πηγή: [6]

Πίνακας 2. Τα διατροφικά στοιχεία του Asiago.

	ASIAGO RIPENED (Ωριμασμένο, 120 ημερών και πέρα) 100 gr.	FRESH ASIAGO (Φρέσκο, 30 ημερών) 100 gr.
Ενέργεια	382 Kcal. -1586 Kj.	368 Kcal. -1526,5 Kj.
Λίπος	30%	30%
Πρωτεΐνη	28%	24,5%
Υδατάνθρακες	Καθόλου	Καθόλου
Μέταλλα	Ca 990 mgr., P 660 mgr., Fe ίχνη	Ca 700 mgr., P 500 mgr., Fe ίχνη
NaCl	2,4%	1,7%
Βιταμίνες	A 150 mgr. - B1, B2, PP, ίχνη	A 150 mgr. - B1, B2, PP, ίχνη
Χοληστερόλη	86 mgr.	85 mgr.

Πηγή: [7]

2. Bitto

2.1 Η ιστορία του



Εικόνα 2.[8]

Η ονομασία Bitto θεωρείται ότι προήλθε από την κελτική λέξη «bitu» (αιώνιο), όνομα του ποταμού Bitto. Το Bitto είναι ένα ημίσκληρο ή σκληρό τυρί, αναλόγως με την διάρκεια ωρίμανσης. Τα τυριά Bitto πωλούνται από τις 40 ημέρες έως τα 3 έτη. Όταν πωλούνται στις 40 ημέρες, το τυρί καλείται «gionane» (που σημαίνει νεαρό). Είναι μαλακό, λευκού χρώματος και έχει μια γλυκιά γεύση, παρόμοια με τη γραβιέρα. Όσο ωριμάζει γίνεται εύθρυπτο και μικρά άσπρα στίγματα εμφανίζονται στο φλοιό. Μετά από 1 έτος, είναι κιτρινωπό, με μια αιχμηρή γεύση και είναι τόσο σκληρό όσο η παρμεζάνα. Γίνεται στη Valtellina, περιοχή της Lombardia, καθώς επίσης και στις κοιλάδες Albaredo, Bitto και Gerola. Παράγεται κυρίως από αγελαδινό γάλα με εξαίρεση, την προσθήκη μιας μικρής μερίδας κατσικίσιου γάλακτος, το οποίο το προτιμούν περισσότερο. Οι παραδοσιακοί κατασκευαστές χρησιμοποιούν το γάλα της αίγας μέχρι 20% , ενώ οι σύγχρονοι παραγωγοί χρησιμοποιούν μόνο μέχρι 10%. [8]

Τα τυριά Bitto είναι μήκους 30 - 35cm. και πλάτους 10 - 12cm. Ζυγίζουν περίπου 25 κιλά, ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Οι μέσες διατροφικές τιμές ανά 100 gr. είναι: ενέργεια: 279 Kcal., πρωτεΐνες: 20.1gr., υδατάνθρακες: 0.8gr. και λίπος: 21.7gr.[8]

2.2 Πως παράγεται

Το τυρί παράγεται από το Μάρτιο μέχρι τον Νοέμβριο. Το γάλα θερμαίνεται στους 35-37°C και ανακατώνεται. Η πυτιά προστίθεται για να πήξει το γάλα [παράρτημα 2] και η θερμότητα αυξάνεται στους 50-52°C. Το χλωροτύρι ανακατώνεται, κατόπιν συλλέγεται και τοποθετείται στις φόρμες. Η στάρπη πιέζεται για 24 ώρες, κατόπιν αλατίζεται και στις δύο πλευρές. Τα τυριά έπειτα ωριμάζουν για 40 ημέρες στους 12-16°C. Σε εκείνο το σημείο, μπορούν να πωληθούν ως «νεαρά» τυριά, ή συνεχίζεται η ωρίμανσή τους. Οι παραδοσιακοί κατασκευαστές Bitto αρχίζουν την επεξεργασία των τυριών στα λιβάδια, όπου το γάλα συλλέγεται, σε πέτρινες καλύβες με προσωρινές στέγες. Το γάλα εναποτίθεται σε δοχεία χαλκού πάνω από μια φωτιά. Επίσης από τον εναπομείναντα ορό γάλακτος κάνουν την Ricotta. Οι παραδοσιακοί κατασκευαστές το ωριμάζουν, το ελάχιστο, για 70 ημέρες. Η ωρίμανση αρχίζει στις καλύβες σε πέτρινα ράφια, κατόπιν τα τυριά στέλνονται σε κελάρια τυριών στις κοιλάδες για την τελική ωρίμανσή τους. [8, 9]

2.3 Πιστοποιήσεις

Η ζώνη παραγωγής περιλαμβάνει την επαρχία Sondrio και του Μπέργκαμο: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida και Valleve. Η πιστοποίηση του ως ΠΟΠ έγινε στις 19 Απριλίου 1995. [8]

3. Caciocavallo Silano

3.1 Η ιστορία του



Εικόνα 3.[11]

Το όνομα «caciocavallo» κυριολεκτικά σημαίνει «το τυρί στην πλάτη αλόγου». Μερικές θεωρίες για το όνομα το συνδέουν με ένα παρόμοιο τουρκικό τυρί αποκαλούμενο «qusqawal». Μερικοί θεωρούν ότι το όνομα προήλθε λόγω της χρήσης, έως κάποιου βαθμού, γάλακτος αλόγου, αλλά οι περισσότεροι εμπειρογνώμονες το θεωρούν ιδιαίτερα απίθανο. [10]

Το caciocavallo silano είναι ένα ημίσκληρο τυρί, παρόμοιο με το κλασικό ελληνικό ημίσκληρο τυρί, ωσειδής ή κούτσουρο-κωνικής μορφής. Η μετονομασία silano προήλθε από την αρχαία προέλευση του προϊόντος στο οροπέδιο του Sila. Η πιστοποίηση του ως ΠΟΠ έγινε στις 10 Μαΐου 1993. [11]

Το caciocavallo έχει λεπτή κρούστα, κίτρινου αχυρένιου χρώματος και ομοιογενούς - συμπαγούς μάζας, με ένα λεπτό ευχάριστο άρωμα που γίνεται πιο πικάντικο, αναλόγως τη διάρκεια της ωρίμανσης. Το βάρος του είναι μεταξύ 1 και 2,5κιλών. Το caciocavallo silano, απέκτησε τα βέλτιστα χαρακτηριστικά του, λόγω της ωρίμανσης που γίνεται στο καταλληλότερο κλίμα του Sila, ώστε να αποτελεί πρότυπο για τη διατροφή των παιδιών λόγω της υψηλής διατροφικής του αξίας. Καταναλώνεται φρέσκο, τριμμένο ή λιωμένο και αποτελεί στοιχείο του πίνακα στη Μεσογειακή Διατροφή. [11]

3.2 Πως παράγεται

Παράγεται από αγελαδινό γάλα, το οποίο θερμαίνεται στους 36-38°C και προστίθεται πυτιά μόσχου. Το χλωροτύρι ανακατεύεται αρκετές φορές και δημιουργούνται κομμάτια, διαστάσεων φουντουκιού. Ακολουθεί μια προ-ωρίμανση για 4-10 ώρες και στη συνέχεια η μάζα περιστρέφεται και δίνεται η χαρακτηριστική μορφή αχλαδιού ή κολοκύθας (στάδιο σχηματοποίηση). Με ένα σκoinί διαμορφώνεται το επάνω μέρος, ενώ το υπόλοιπο λειαινεται ώστε να πάρει την τελική μορφή του. Στη συνέχεια κάθε κομμάτι εμβαπτίζεται σε καυτό νερό και στη συνέχεια ψύχεται σε κρύο νερό. Μετά την ψύξη στο κρύο νερό ακολουθεί το στάδιο της αλάτισης με εμβάπτιση σε άλμη το λιγότερο για 6 ώρες. Τελευταίο στάδιο είναι της ωρίμανσης το οποίο διαρκεί το ελάχιστο για 15 ημέρες και επεκτείνεται αναλόγως με τον επιθυμητό βαθμό ωρίμανσης. [12]

Πίνακας 3. Τα διατροφικά στοιχεία του Caciocavallo.

Διατροφικά στοιχεία	Ανά 100 gr.
Ενέργεια	1404,5 kj. / 338,5kcal.
Πρωτεΐνη	25 gr.
Λίπη	26,5 gr.

Πηγή: [13]

4. Canestrato Pugliese

4.1 Η ιστορία του



Εικόνα 4.[14]

Το Canestrato Pugliese παράγεται αποκλειστικά από το γάλα των προβάτων της φυλής της Puglia, η οποία προέρχεται γενεαλογικά από τη φυλή Merinos. Το όνομα του τυριού προέρχεται από τα καλάθια πάπυρου, το οποίο είναι από τα παραδοσιακότερα προϊόντα της βιοτεχνίας της Puglia. Το Canestrato Pugliese παράγεται από το Δεκέμβριο μέχρι το Μάιο, αυτό οφείλεται στη μετακίνηση των ζώων στο Abruzzo το καλοκαίρι (στα ορεινά) και στο Tavoliere το χειμώνα (σε βαλτότοπους). [14]

Η ζώνη παραγωγής και ωρίμανσης του τυριού περιλαμβάνει το έδαφος της Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina, Puglia, Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Ruvo, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi και Toritto. Η πιστοποίηση του ως ΠΟΠ έγινε στις 1996, με τον κανονισμό CE N°.1107/96. [14]

4.2 Πως παράγεται

Η παραγωγή του Canestrato Pugliese γίνεται με μια χαρακτηριστική τεχνολογία που προκύπτει από τη νότια παράδοση στην τυροκόμηση. Το γάλα θερμαίνεται στους 38-45°C, προστίθεται φυσική πυτιά για να πήξει το γάλα. Στη συνέχεια εναποτίθεται σε ειδικά «καλάθια» ώστε να αποκτήσει την χαρακτηριστική τραχύτητα η κρούστα και να φέρει τα κατάλληλα γραμματοσήματα για την πιστοποίησή του. Η αλάτιση διαρκεί 2-4 ημέρες, με επαναλήψεις της αλάτισης των φορμών. Καθ'όλη τη διάρκεια της αλάτισης τα τυριά παραμένουν στα καλάθια. Η περίοδος ωρίμανσης διαρκεί από 2-10 μήνες. Οι διαστάσεις της διάμετρος είναι 25-34cm. και ύψους 10-14cm. Το βάρος κυμαίνεται από 7-14κιλά. Η κρούστα είναι καφέ χρώματος. Η μάζα εσωτερικά είναι συμπαγές και εύθρυπτη. Το άρωμά και η γεύση του είναι πικάντικη. [14]

4.3 Πως καταναλώνεται

Το φρέσκο Canestrato Pugliese χρησιμοποιείται στα Antipasto, συνδυάζεται με φρούτα (μούρα, αχλάδια) ή χορταρικά και με λευκά ή ροζέ κρασιά. Το ώριμο Canestrato Pugliese χρησιμοποιείται τριμμένο στα δεύτερα πιάτα, στο ragù ή στο ρολό ψητού κρέατος. Επίσης η παραδοσιακή χρήση του είναι με χοντρά μακαρόνια και σαλιγκάρια. [14]

5. Fiore Sardo

5.1 Η ιστορία του



Εικόνα 5.[15]

Το Fiore Sardo αποτελεί σημαντικό στοιχείο της ιστορίας της Σαρδηνίας. Αποτέλεσε βασικό στοιχείο της οικονομικής και πολιτικής δραστηριότητας της περιοχής. Οι πρώτες ιστορικές αναφορές ξεκινάνε με το Παλλάδιο του Rutilio Tauro, λατίνου συγγραφέα του 10^{ου} αιώνα, περιγράφοντας την προετοιμασία του τυριού στη Σαρδηνία. Από το 700 Μ.Χ. εγκαταλείπεται η παραγωγή του παραδοσιακού αλμυρού τυριού και παράγεται ένα πιο γλυκό, όπως το ολλανδικό, ώστε να μπορέσει να ανταγωνιστεί. Στις αρχές του 1100 Μ.Χ. αποτελεί ένα από τα κύρια στοιχεία εξαγωγής στην βόρεια Ιταλία. Το 1567 Μ.Χ. η εξαγωγή του επεκτείνεται στην Ισπανία, ενώ το 1789 Μ.Χ. αρχίζει η εξαγωγή του στη Γαλλία. Σήμερα θεωρείται το κύριο προϊόν εξαγωγής. Αυτή είναι η ιστορία του ‘Σαρδηνικού λουλουδιού’, όπως αποκαλείται σήμερα. [15, 18]

5.2 Πως παράγεται

Είναι ένα τυρί πρόβειου γάλακτος, για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται πρόβατα σαρδηνικής φυλής. Το Fiore Sardo είναι το μόνο πρόβειο ιταλικό τυρί το οποίο παράγεται από ακατέργαστο γάλα (χωρίς να έχει παστεριωθεί [παράρτημα 3]), γ'αυτό δίνεται ιδιαίτερη σημασία για την παραγωγή του γάλακτος, το οποίο πρέπει να έχει pH 6,6, λίπος 6,2-7,5 και πρωτεΐνη 5,5-6,3. Το γάλα θερμαίνεται σε χάλκινους λέβητες στους 33-35°C και προστίθεται πυτιά αρνιών. Στη συνέχεια το χλωροτύρι ανακατεύεται με ένα ειδικό εργαλείο, αποκαλούμενο «chiona» και βυθίζεται σε ζεστό νερό προκειμένου να ληφθεί μια παχύτερη κρούστα. Ακολουθεί το στάδιο της πίεσης, όπου το κομμάτι σάρπης τοποθετούνται σε μεταλλικά δοχεία και πιέζονται για 6 ώρες ώστε να απομακρυνθούν τα περριτά υγρά και να αποκτήσει την επιθυμητή μορφή. Στη συνέχεια γίνεται η αλάτιση, η οποία διαρκεί από 36-48 ώρες. Μετά την αλάτιση ακολουθεί η κάπνιση, η οποία διαρκεί για 10-15 ημέρες. Η κάπνιση γίνεται για να αποκτήσει ένα κίτρινο χρυσό χρώμα και μια ιδιαίτερη γεύση. Για την κάπνιση χρησιμοποιούνται συγκεκριμένοι θάμνοι και ξύλα. Στη συνέχεια ακολουθεί η ωρίμανση, η οποία διαρκεί 7-8 μήνες και γίνεται σε ειδικά κελάρια με ελεγχόμενες θερμοκρασίες και αερισμό (θερμοκρασία 10-15°C και σχετική υγρασία 80-85%). Τελευταίο στάδιο πριν την προώθηση του προϊόντος είναι η επιλογή. Γίνεται από έναν ειδικό και έμπειρο ο οποίος ελέγχει το χρώμα της φόρμας, την ύπαρξη ατελειών, τον όγκο, τη σκληρότητα και τη πυκνότητα της κρούστας και της εσωτερικής μάζας, το άρωμα και την γεύση, την οξύτητα και την υγρασία, καθώς και μια σειρά από μικροβιολογικές και οργανοληπτικές εξετάσεις [παράρτημα 1.]. [16, 17, 18, 19]

5.3 Διατροφικά συστατικά

Ανά 100gr. προϊόντος: 431Kcal./1803KJ., λίπος 75%, πρωτεΐνη 25%. [17]

6. Casciotta D'Urbino

6.1 Η ιστορία του



Εικόνα 6.[20]

Οι πρώτες γραπτές τεκμηριώσεις του τυριού γίνεται στην περίοδο 14-16^ο αιώνα, όπου και ήταν αναπόσπαστο κομμάτι στους γάμους της οικογένειας Rovere. Το τυρί πήρε το όνομά του από τον Francisco Amadori, γνωστό ως Ουρμπίνο που ζούσε στην περιοχή της Casciotte στην Marche. Το 1992 ιδρύθηκε η ένωση προστασίας του Casciotta d'urbino, η οποία αντιπροσωπεύεται από 14 παραγωγούς. Η αναγνώριση του από την Ευρωπαϊκή Κοινότητα ως προϊόν ΠΟΠ έγινε το 1996 με τον κανονισμό CE N^ο 1107/96. [20]

Το Casciotta d'urbino παράγεται από μίγμα πρόβειου και αγελαδινού γάλακτος σε αναλογίες 70-80% και 20-30% αντίστοιχα. Είναι κυλινδρικής και επίπεδης μορφή με στρογγυλεμένες τις πλευρές του. Οι διαστάσεις του είναι: διάμετρος 12-16cm. και ύψος 5-7cm. Το βάρος του ποικίλλει από 0,8 έως 1,2 κιλά, έχει λεπτή κρούστα, χρώματος κίτρινο του άχυρου. Εσωτερικά είναι χρώματος λευκού του άχυρου, η δομή του είναι μαλακή και εύθρυπτη, με χαρακτηριστικές μικρές τρύπες. Η γεύση του είναι γλυκιά, ελαφρώς όξινη. Η αναλογία του σε λιπαρές ουσίες πρέπει να είναι 45%. [21]

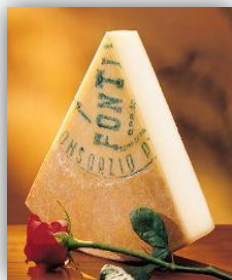
6.2 Πως παράγεται

Το γάλα φτάνει καθημερινά από τους παραγωγούς (ποιμένες, αγρότες, κτηνοτρόφους, γεωργικούς συνεταιρισμούς, επιχειρήσεις,) στα τυροκομεία. Εφόσον υποστεί τις κατάλληλες βακτηριολογικές και χημικές αναλύσεις, τοποθετείται σε παγολεκάνες και διατηρείται στους 4°C. Το γάλα θερμαίνεται στους 35°C και προστίθεται πυτιά υγρή ή σε μορφή σκόνης. Αφού πήξει ανακατεύεται και δημιουργούνται κομμάτια μεγέθους γραμματόσημου. Αυτά στη συνέχεια τοποθετούνται σε φόρμες και πιέζονται με το χέρι. Στην συνέχεια προστίθεται άλμη. Ακολουθεί η φάση της ωρίμανσης, η οποία διαρκεί 20-30 ημέρες και γίνεται σε ειδικούς χώρους με ελεγχόμενες τις θερμοκρασίες, ώστε να μην ξεπερνάνε τους 10-12°C, η υγρασία να κυμαίνεται μεταξύ 80-90% και να υπάρχει η παρουσία ενός ελαφρύ εξαερισμού. [21]

Για την προστασία των φορμών καλύπτεται εξωτερικά με ένα διάφανο κερί το οποίο προστατεύει την κρούστα. [21]

7. Fontina (Fontina D'Agosta)

7.1Η ιστορία του



Εικόνα 7. [22]

Οι ιστορικοί υποστηρίζουν ότι το Fontina παράχθηκε στην κοιλάδα Aosta από το 11^ο αιώνα. Αν και πολλοί υποστηρίζουν ότι αυτό μπορεί να μην ήταν Fontina όπως γίνεται τώρα, επειδή οι άνθρωποι χρησιμοποίησαν τις αγελάδες για να τραβήξουν τα άροτρα και όχι για το γάλα τους. Επίσης σε νωπογραφίες του 13^{ου} αιώνα εμφανίζεται ένα τυρί που έχει τη μορφή του Fontina και υποστηρίζεται ότι ήταν αυτό, επειδή κανένα άλλο τυρί δεν παραγόταν με αυτή τη μορφή. Το πλήρες όνομα του τυριού είναι Fontina d'Agosta. Προέρχεται από την Aosta, περιοχή στην ιταλική πλευρά των Άλπεων. Το όνομα «Fontina» καταγράφηκε αρχικά το 1717Μ.Χ., σε έγγραφο των μοναχών του ξενώνα του Santa Bernard. [22, 24]

Η παραγωγή του Fontina είναι μια συνταγή που διατηρείται στους αιώνες και παράγεται αποκλειστικά μέσα στην Aosta από το γάλα βοοειδών της φυλής d'Aosta. Δίνεται ιδιαίτερη σημασία στην διατροφή των ζώων, τα οποία ταΐζονται συνήθως με πράσινο χόρτο την περίοδο του καλοκαιριού και με τον τοπικό σανό το υπόλοιπο έτος. Η επίδραση των Άλπεων, όπου το κλίμα το καλοκαίρι είναι ξηρό, δίνει μια πλούσια χλωρίδα αποτελούμενη από πολύτιμες βοτανικές ουσίες, οι οποίες δίνουν το άρωμα, τη γεύση και την περιεκτικότητα σε βιταμίνες στο Fontina. Η αγνότητα της χορτονομής και η απουσία εντομοκτόνων και φυτοφαρμάκων δίνουν ένα γνήσιο τυρί. Το γάλα δεν παστεριώνεται, επομένως τα βιολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραμένουν άθικτα. Η κοινοπραξία των παραγωγών Fontina παρουσίασε στις 14 Ιουλίου 1993 στην Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης την εφαρμογή για την αναγνώριση του ΠΟΠ. Τον Δεκεμβρίου του 1995 η Επιτροπή το συμπεριέλαβε στον κανονισμό, μαζί με άλλα 6 ιταλικά τυριά. [23]

Το Fontina είναι κυλινδρικής μορφής, ελαφρά κοίλο, βάρους από 8 έως 18 κιλά. Οι διαστάσεις του είναι: ύψος 7-10cm., διάμετρος 30-45cm. Η κρούστα του είναι λεπτή και συμπαγής, πάχους περίπου 2mm., χρώματος σκούρου χρυσού. Εσωτερικά είναι συμπαγές με πολύ μικρές τρύπες, σταχύ χρώματος με ελαφριά γλυκιά γεύση. [24]



Εικόνα 8.[23]

7.2 Πως παράγεται

Το γάλα παραλαμβάνεται εντός δύο ωρών από την άμελξη, προκειμένου να διατηρηθεί όλη η γνησιότητα και το άρωμά του. Θερμαίνεται στους 36°C, σε χάλκινους λέβητες, προστίθεται πυτιά και αφήνεται για 3 ώρες. Στη συνέχεια θερμαίνεται στους 47-48°C. Το χλωροτύρι στη συνέχεια κόβεται και στραγγίζεται σε δίχτυα, κατόπιν τοποθετείται σε στρογγυλές φόρμες για 12 ώρες και αλατίζεται. Μετά από 12 ώρες αφαιρείται από τις φόρμες και ακολουθεί η ωρίμανση. Η ωρίμανση γίνεται σε κελάρια, που σκάβονται στο βουνό, όπου η θερμοκρασία είναι 5-10°C και η υγρασία 90%. Προκειμένου να ωριμάσει φυσικά και να διατηρήσουν τις πολύτιμες μορφές τους οι φόρμες, συντηρούνται σε ράφια πέτρων. Η μέση περίοδος ωρίμανσης είναι 3 μήνες. Τον πρώτο μήνα τα τυριά αναποδογυρίζονται καθημερινά, την μια ημέρα αλατίζονται και την επόμενη βουρτσίζονται, αυτή η διαδικασία διαμορφώνει το χαρακτηριστικό φλοιό. Το τρίνιμο επίσης χρησιμεύει στην αφαίρεση από την κρούστα των στρωμάτων που προέρχονται από τη φυσική ζύμωση και για να παραμείνει η κρούστα υγρή. Έπειτα τους υπόλοιπους 2 μήνες τα τυριά ελέγχονται για την εξακρίβωση της πορείας της ωρίμανσης. Μετά την ωρίμανση, τα τυριά εξετάζονται ένα προς ένα, από την κοινοπραξία που προστατεύει τα ΠΟΠ και μόνο εκείνα τα τυριά που ανταποκρίνονται στα ποιοτικά πρότυπα που καθορίζονται από τους κανονισμούς παραγωγής, μαρκάρονται με το χαρακτηριστικό εμπορικό σήμα Fontina DOP που περιλαμβάνει την ονομασία του τυριού και την εικόνα του βουνού Matterhorn. Η εξέταση του τυριού γίνεται με ένα τρύπημα στον πυρήνα, όπου εξάγεται ένα κομμάτι του τυριού, προκειμένου να ελεγχθεί το χρώμα του και η ωριμότητά του. [23, 24]

7.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 4. Τα διατροφικά στοιχεία του Fontina.

<u>Διατροφικές αξίες</u>	<u>Μέση αξία στα 100gr.</u>
<u>Ενεργειακή αξία</u>	360 Kcal. – 1495 kJ.
<u>Πρωτεΐνη</u>	27 gr.
<u>Νερό</u>	42 gr.
<u>Υδατάνθρακες</u>	0 gr.
<u>Λίπη</u>	28 gr.
<u>Εκ των οποίων: κορεσμένα λίπη</u>	19,6 gr.
<u>Μονοακόρεστα λίπη</u>	7,4 gr.
<u>Πολυακόρεστα λίπη</u>	1,0 gr.
<u>Βιταμίνη Α</u>	200 mgr. (25% *R.D.A.)
<u>Ασβέστιο</u>	700 mgr. (87.5% *R.D.A.)
<u>Φώσφορος</u>	540 mgr. (67.5% *R.D.A.)
<u>Νάτριο</u>	681,83 mgr.
*R.D.A.= Recommended Daily Allowance (καθημερινή συστηνόμενη μερίδα)	

Πηγή: [24]

8. Gorgonzola

8.1 Η ιστορία του



Εικόνα 9.[25]

Η παρασκευή της χρονολογείται από την Ρωμαϊκή εποχή. Η ονομασία του προέρχεται από το χωριό Gorgonzola το οποίο ήταν βόρεια του Μιλάνου (Piedmonte, της βόρειας Ιταλίας). Σήμερα το χωριό Gorgonzola έχει προσαρτηθεί στο Μιλάνο. Το τυρί παλαιότερα ονομαζόταν «stracchino verde» (μαλακό τυρί πράσινο) και στις 30 Οκτωβρίου 1955 μετονομάστηκε σε Gorgonzola. Το 1968 ιδρύονται δύο εθελοντικές κοινοπραξίες, η πρώτη στη Novara, που αποτελείται από τους μικρούς παραγωγούς της επαρχίας Novara και η δεύτερη στο Μιλάνο που αποτελείται κυρίως από τις μεγάλες βιομηχανίες του τομέα. Στις 14 Μαΐου 1970 ενώνονται οι δύο κοινοπραξίες με σκοπό της ανάπτυξη της διάδοσης του προϊόντος. Σήμερα ο κύκλος εργασιών στην κατανάλωση είναι πάνω από 350 εκατομμύρια ευρώ με το 31% της παραγωγής να προορίζεται για εξαγωγή και το 50% να απορροφάται από την Γερμανία και την Γαλλία. Ακολουθούν η Ελβετία, το Ηνωμένο Βασίλειο, οι Σκανδιναβικές Χώρες, η Αυστρία και ο Καναδάς. Επίσης η Ιαπωνία είναι μια από τις χώρες όπου τα ιταλικά τυριά χρήζουν ιδιαίτερης προτίμησης. Το Gorgonzola αναγνωρίστηκε στις 12 Ιουνίου 1996 από τον Ευρωπαϊκό κατάλογο των προϊόντων ΠΟΠ με τον κανονισμό της Ε.Ε. Ν°1107/96. [25, 26]

Το Gorgonzola με το πέρασμα των χρόνων έχει αλλάξει στην δομή και την προτίμηση του. Οι καταναλωτές το προτιμούν πιο μαλακό, με λιγότερο πράσινη εμφάνιση και πικάντικη γεύση, ωστόσο να έχει διατηρήσει τα εξαιρετικά διατροφικά χαρακτηριστικά του. Το Gorgonzola είναι πολύ πλούσιο σε ανόργανα άλατα και βιταμίνες, επίσης περιέχει μεγάλη ποσότητα των απαραίτητων πρωτεϊνών και το ποσοστό των λιπαρών ουσιών του είναι σε ικανοποιητικό βαθμό. Σύμφωνα με μελέτες βοηθάει σε άτομα με ανορεξία και νεοπλαστικές ασθένειες. Ακόμα, αν και βρίσκεται σε δοκιμαστική φάση στο ίδρυμα της Γένοβας από τον Δρ. Attilio Giacosa, για την λειτουργία του σε όγκους του γαστρεντερολογικού συστήματος. Επίσης χρησιμοποιείται σε μια σειρά δοκιμών στο νοσοκομείο του Lombardic, για την αποκατάσταση στον καρδιαγγειακό τομέα. [27]

Το Gorgonzola είναι άσπρου αχυρένιου χρώματος με πράσινες-μπλέ κηλίδες που οφείλονται στην ύπαρξη βακτηρίων. Είναι κρεμώδης και μαλακό με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό άρωμα και πικάντικη-γλυκιά γεύση, ανάλογα τον τύπο. Ο τραχύς κοκκινωπός φλοιός του δεν είναι φαγώσιμος. Για να απελευθερωθεί το άρωμα και η υφή του, πρέπει να αφαιρεθεί από το ψυγείο μισή ώρα πριν καταναλωθεί. [27]

8.2 Πως παράγεται

Η Gorgonzola παράγεται από αγελαδινό γάλα το οποίο παστεριώνεται. Το γάλα θερμαίνεται στους 30°C και προστίθενται γαλακτικά ένζυμα, πυτιά και σπόρια πενικιλίνης (*penicillium glaucum*). Το χλωροτύρι πήζει και στη συνέχεια κόβεται για να βγει έξω ο ορός. Στη συνέχεια τοποθετείται σε ειδικές φόρμες για να πάρει την μορφή της καθώς και να αποτυπωθούν τα εμπορικά σήματα αναγνώρισής της. Τα τυριά αλατίζονται και αναποδογυρίζονται αρκετές φορές καθ'όλη την διάρκεια της ωρίμανσης. Ακολουθεί το στάδιο της «εξάγνισης», που γίνεται σε θερμοκρασία 20-22°C και υγρασία 90-95% , όπου αλατίζονται και στις δύο πλευρές και διαρκεί τα 3/4 των ημερών της ωρίμανσης. Επίσης μεταξύ τριών με τεσσάρων εβδομάδων οι φόρμες διαπερνούνται με μεγάλες μεταλλικές βελόνες, ώστε να επιτρέπεται η διέλευση του αέρα και να μπορέσουν να αναπτυχθούν οι καλλιέργειες. Η ωρίμανση γίνεται σε χώρους υπό ελεγχόμενες συνθήκες αποθήκευσης και διαρκεί 2-3 μήνες, αναλόγως τον τύπο του τυριού. Οι φόρμες είναι βάρους περίπου 12 κιλών. [28, 26]

8.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 5. Τα διατροφικά στοιχεία του Gorgonzola. [29]

Διατροφικά στοιχεία του Gorgonzola ανά 100gr.	
Ενέργεια	330 kcal. /1375 kj.
Πρωτεΐνες	19 gr.
Υδατάνθρακες	0 gr.
Λίπη	26 gr.
Φώσφορο	360 mgr.
Ασβέστιο	420 mgr.
Κάλιο	120 mgr.
Χοληστερόλη	70 mgr.
Βιταμίνη A	190 mgr.
Βιταμίνη B1	25,7 mgr.
Βιταμίνη B2	388 mgr.
Βιταμίνη B6	174 mgr.
Βιταμίνη B12	0,7 mgr.
Βιταμίνη PP	194 mgr.

Πηγή: [29]

9. Grana Padano

9.1 Η ιστορία του



Grana Padano. Formaggio d'autore.



Εικόνα 10.[30]

Η προέλευση του Grana Padano ξεκινάει από τις αρχές της χιλιετίας, στην καρδιά των πεδινών της Λομβαρδίας, της βόρειας Ιταλίας. Αναπτύχθηκε από τους κιστερκιανούς μοναχούς του μοναστηριού Cistercensi του αβαείου Chiaravalle, όπου η αναπαραγωγή των βοοειδών ήταν μεγάλη και υπήρχε μεγάλη διαθεσιμότητα σε γάλα. Από το 1477 ήταν γνωστό σε όλη την Ιταλία λόγω της εύκολης αποθήκευσης. Έτσι ήταν εύκολο να ανταλλαχτούν και να μεταφερθούν στις διάφορες περιοχές. Το όνομα «Grana» προήλθε λόγω της κοκκώδης σύστασής του. Παράγεται στις περιοχές του Piedmont, Lombardia και Veneto. Αναγνωρίστηκε ως ΠΟΠ προϊόν στις 12 Ιουνίου 1996, με τον κανονισμό της Ε.Ε. Ν°1107/96. [30, 31]

Το Grana Padano είναι κυλινδρικής μορφής, με ελαφρώς κυρτές πλευρές και λεπτό φλοιό, πάχους 4-8mm. Οι διαστάσεις του είναι 35-45cm. στη διάμετρος και 15-18cm. στο ύψος. Το βάρος του είναι 24 – 40κιλά. Εξωτερικά είναι χρώματος ελαφρώς σκοτεινό ελαιούχο, ενώ εσωτερικά είναι χρώματος κίτρινο αχυρένιο. Η δομή του είναι κοκκώδες με μικροσκοπικές τρύπες. [30, 32]

9.2 Πως παράγεται

Το Grana Padano παράγεται από απαστερίωτο αγελαδινό γάλα το οποίο προέρχεται από δύο αρμέγματα την ημέρα και γίνεται μόνο στα γαλακτοκομεία που είναι εγκεκριμένα από το CSQA (μια ενιαία αρχή για την πιστοποίηση του τυριού Grana Padano). Το γάλα είναι ημιαποβουτυρωμένο, με μια φυσική διαδικασία αποβουτύρωσης και χύνεται έπειτα στα παραδοσιακά καζάνια χαλκού, χωρητικότητα παραγωγής δύο τυριών. Ο φυσικός ορός γάλακτος προστίθεται έπειτα στο γάλα. Αυτό αποτελείται από γαλακτικά ένζυμα που αυξάνονται στον ορρό γάλακτος και ξεκινάει η γαλακτοκομική διαδικασία. Το εμβολιασμένο γάλα θερμαίνεται στους 31 - 33°C και προστίθεται πυτιά προκειμένου να πήξει. Το χλωροτύρι κομματιάζεται με ένα ειδικό εργαλείο, θερμαίνεται στους 53-56°C και ταυτόχρονα ανακατεύεται. Λόγω της θέρμανσης τους πολλοί το χαρακτηρίζουν και ως ένα μαγειρεμένο τυρί.

Μετά τη θέρμανση, τα κομμάτια της στάρπης εγκαθίστανται στο κατώτατο σημείο του καζανιού όπου και σβολιάζουν. Κατόπιν η σβολιασμένη μάζα αφήνεται για να καθίσει στο κατώτατο σημείο του καζανιού, κάτω από τον ορρό γάλακτος σε μια σταθερή θερμοκρασία για 30-70λεπτά, έτσι ώστε να σταθεροποιεί. Στη συνέχεια οι εργαζόμενοι ανυψώνουν το τυρί από το καζάνι με ένα φτυάρι και ένα ύφασμα «schianino» και το διαιρούν σε δύο ίσα μέρη - τα αποκαλούμενα «δίδυμα τυριά» - κάθε ένα είναι τυλιγμένο σε ένα ύφασμα κάνναβης ή γιούτας και τοποθετούνται σε φόρμες. Το τυρί παραμένει στις φόρμες για 2 ημέρες. Αυτές οι διαδικασίες πραγματοποιούνται με το χέρι με τις παραδοσιακές τεχνικές.

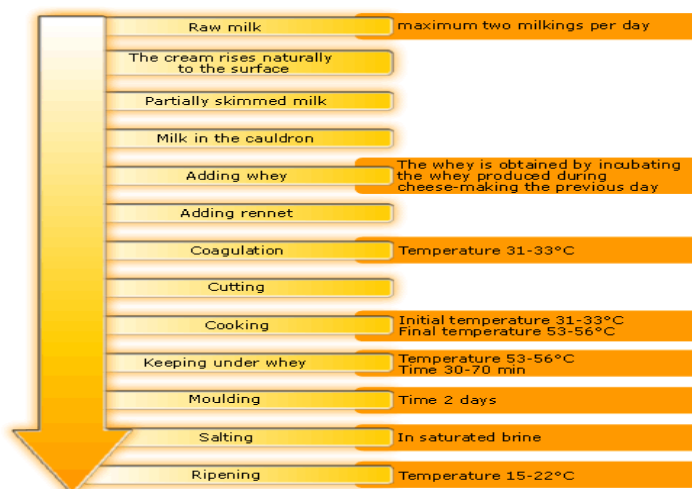
Στη συνέχεια οι φόρμες πιέζονται με ένα βαρύ δίσκο, έτσι ώστε ο ορός γάλακτος στραγγίζεται και παίρνουν την παραδοσιακή στρογγυλή μορφή. Περίπου οκτώ ώρες αφότου τοποθετείται το τυρί στη φόρμα, μια λωρίδα πλαστικού παρεμβάλλεται μεταξύ του υφάσματος και της πλευράς του τυριού προκειμένου να δημιουργηθεί το ανάγλυφο με τα σημάδια προέλευσης, που είναι ένα τετράφυλλο τριφύλλι, ο αύξων αριθμός του γαλακτοκομείου, ο κώδικας της επαρχίας και ο μήνας παραγωγής του. Μετά από περίπου 24 ώρες, η φόρμα αντικαθίσταται με έναν ελαφρώς κυρτό χάλυβα με μικροσκοπικές τρύπες έτσι ώστε το τυρί να μπορεί να πάρει την οριστική μορφή του.

Δύο ημέρες μετά από την παραγωγή, το τυρί έχοντας την παραδοσιακή κυλινδρική μορφή του, είναι έτοιμο να βυθιστεί στην άλμη. Η διαδικασία της αλάτισης ποικίλλει, από 16 έως 25 ημέρες, ανάλογα με την προσρόφηση του αλατιού και το μέγεθος του τυριού. Αφότου έχουν αλατιστεί τα τυριά αφήνονται για να ξηραθούν σε ένα κατάλληλο περιβάλλον και μεταφέρονται έπειτα στην αποθήκη εμπορευμάτων για την ωρίμανση.

Τα τυριά ωριμάζουν σε περιβάλλον με ελεγχόμενες τις θερμοκρασίες, στους 15-22°C, την υγρασία και τον εξαερισμό. Η ωρίμανσης διαρκεί από 1-2 έτη, ανάλογα τον τύπο τυριού. Το Grana Padano κατά την ωρίμανση υποβάλλεται σε μια σειρά φυσικών, χημικών και μικροβιολογικών εξετάσεων. Τα τυριά επιθεωρούνται, καθαρίζονται και αναποδογυρίζονται κάθε 15 ημέρες.

Η επιθεώρηση γίνεται με τα παραδοσιακά εργαλεία τα οποία είναι: ένα σφυρί «martelletto», μία βελόνα και ένα τρυπάνι (σαν τιμπουσό) το «sonda». Η διαδικασία πραγματοποιείται μόνο από ειδικούς. Σκοπός της επιθεώρησης είναι να ελεγχθούν το χρώμα, η εμφάνιση, η ελαστικότητα, η γεύση και το άρωμα, ώστε στη συνέχεια να μπορέσει να ακολουθήσει το μαρκάρισμα. Μόλις το Grana Padano περάσει τις δοκιμές, είναι έτοιμο να μαρκαριστεί. Το μαρκάρισμα γίνεται με πυρωμένο σίδηρο, όπου αναφέρεται η ονομασία του τυριού. [30, 34]

Πίνακας 6. Τα στάδια παραγωγής του Grana Padano.



Πηγή: [33]

9.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Το Grana Padano έχει ποιοτικές και θρεπτικές ιδιότητες που τον καθιστούν ιδανικό για το ανθρώπινο σώμα καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής. Τα 30gr. Grana Padano περιέχουν τις θρεπτικές τιμές μισού λίτρου γάλακτος. Είναι ελεύθερο από υδατάνθρακες, επειδή η λακτόζη του γάλακτος μεταβολίζεται κατά τη διάρκεια των φάσεων παραγωγής και ωρίμανσης, επομένως το τυρί μπορεί να φαγωθεί και από άτομα με αλλεργία στους υδατάνθρακες. Το Grana Padano αν και αποτελείται από ζωικά προϊόντα, περιέχει πολλά ακόρεστα λιπαρά οξέα. Η πρωτεΐνη του είναι υψηλής βιολογικής αξίας, εξαιτίας των απαραίτητων αμινοξέων που περιέχει και τα οποία δεν μπορούν να συντεθούν απ' το ανθρώπινο σώμα. Μια μερίδα 50gr. παρέχει επίσης το συνιστώμενο καθημερινό ποσό λυζίνης, λευκίνης, ισολευκίνης, φαινυλαλανίνης, τυροσίνης και θειαμίνης. Επίσης είναι μια άριστη πηγή βιταμινών και ανόργανων αλάτων. Γι' αυτό χαρακτηρίζεται ως ένα προϊόν που πληρεί τις προϋποθέσεις για μια σύγχρονη και ισορροπημένη διατροφή. [32]

Πίνακας 7. Τα διατροφικά στοιχεία του Grana Padano.

<u>Διατροφική αξία</u>	<u>Ανά 100gr Grana Padano</u>
Ενεργειακή αξία	384 kcal. /1606 kj.
Υγρασία	32 gr.
Πρωτεΐνες (συνολικές)	33 gr.
Διαλυτός φώσφορος	1,5 gr.
Συνολικά ελεύθερα αμινοξέα	6 gr.
Λίπη	28 gr.
Λινολεϊκό οξύ	170 mgr.
Υδατάνθρακες	0 gr.
Ασβέστιο	1165 mgr.
Φώσφορος	692 mgr.
Αναλογία Ασβεστίου/Φωσφόρου	1,7
Χλωριούχο νάτριο	1,6 gr.
Κάλιο	120 mgr.
Μαγνήσιο	63 mgr.
ψευδάργυρος	11 mgr.
Σίδηρος	140 mgr.
Χαλκός	500 mgr.
Σελήνιο	12 mgr.
Ιώδιο	35,5 mgr.
Βιταμίνη Α	224 mgr.
Βιταμίνη Β1	17 mgr.
Βιταμίνη Β2	360 mgr.
Βιταμίνη Β6	117 mgr.
Βιταμίνη Β12	3 mgr.
Βιταμίνη D3	0,5 mgr.
Βιταμίνη ΡΡ	3 mgr.
Βιταμίνη Ε	206 mgr.
Παντοθενικό οξύ	246 mgr.
Χολίνη / Βιοτίνη	20 mgr. / 6 mgr.

Πηγή: [35]

10. Montasio

10.1 Η ιστορία του



Εικόνα 11.[36]

Το τυρί Montasio πήρε το όνομά του από το όρος Montasio του Friuli. Παράγεται από το 12^ο αιώνα με την ίδια απλή συνταγή. Τα ιστορικά έγγραφα πιστοποιούν ότι το 1259Μ.Χ. στις σιταποθήκες του Montasio υπήρχε το τυρί. Αλλά το αρχαιότερο έγγραφο το οποίο αναφέρει το τυρί με την ονομασία Montasio είναι από το 1775. Ο Χώρος παραγωγής του προσδιορίζεται στο Friuli, Veneto και τις επαρχίες Belluno, Treviso και Padova. [36, 37]

Η κοινοπραξία για την προστασία του τυριού Montasio ιδρύθηκε στις 20 Νοεμβρίου 1984 για να υποστηρίξει και να προστατεύσει τα τυπικά χαρακτηριστικά του. Το Montasio αναγνωρίστηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως προϊόν ΠΟΠ στις 12 Ιουνίου 1996 με τον κανονισμό CE Ν^ο. 1107/96. [36]

Υπάρχουν τρεις τύποι: το 'φρέσκο' το οποίο ωριμάζει 2 μήνες, το 'παλιό' το οποίο ωριμάζει από 5-10 μήνες και το 'πολύ παλιό' του οποίου η ωρίμανση διαρκεί περισσότερο από 10 μήνες. Η γεύση του είναι ήπια και λεπτή όταν είναι φρέσκο, γίνεται ισχυρότερη και πλήρης καθώς ωριμάζει. Είναι κυλινδρικής μορφής, βάρους 5-9 κιλά, ύψος 6-10cm. και διάμετρος 30-40cm. Η κρούστα του είναι λεία, η μάζα του εσωτερικά είναι ελαστική, συμπαγής, με ελαφρύ κίτρινο αχυρένιο χρώμα. [36]

10.2 Πως παράγεται

Παράγεται από αγελαδινό γάλα το οποίο θερμαίνεται στους 32-43°C, προστίθεται πυτιά και πήζει. Μετά από μισή ώρα τοποθετείται σε λινάτσες. Την επόμενη μέρα το τυρί βυθίζεται σε νερό για 48 ώρες. Ακολουθεί η αλάτιση και η ωρίμανση, η οποία διαρκεί από 2-12μήνες, ανάλογα τον τύπο τυριού. Η ωρίμανση γίνεται σε θερμοκρασία 15°C και υγρασία 80-85%. Το τυρί μαρκάρεται μόλις παραχθεί και ακολουθεί ένα δεύτερο μαρκάρισμα, τυπωμένο με πυράκτωση, το οποίο προσδιορίζει ότι το προϊόν μετά από τις εκατό ημέρες της ωρίμανσης πληρεί όλες τις προϋποθέσεις. Σε κάθε φόρμα Montasio τυπώνεται η ημερομηνία παραγωγής και ένας κώδικας που προσδιορίζει τον ενιαίο παραγωγό. [36]

Πίνακας 8. Τα διατροφικά στοιχεία του Montasio.

<u>Μέση αξία ανά 100gr.</u>	<u>2 μηνών</u>	<u>12 μηνών</u>
Υγρασία	36%	32%
Πρωτεΐνη	24%	26%
Λίπη	32%	34%
Ενέργεια	360 Kcal.	420 Kcal.
Βιταμίνη Α	418 μgr.	407 μgr.
Βιταμίνη Β	109 μgr.	90 μgr.
Βιταμίνη Ε	455 μgr.	928 μgr.
Χλωριούχο νάτριο	1630 mgr.	1970 mgr.
Ασβέστιο	740 mgr.	1000 mgr.
Φώσφορος	530 mgr.	850 mgr.

Πηγή: [38]

11. Monte Veronese

11.1 Η ιστορία του



Εικόνα 12.[39]

Από τα λιβάδια του Lessinia, το τυρί Monte Veronese παράγεται σε τρεις διαφορετικούς τύπους. Τα κύρια συστατικά αυτών των τυριών είναι κατά πρώτο λόγο το βέλτιστο γάλα που παράγεται από τις γεωργικές επιχειρήσεις που βρίσκονται στα εδάφη της κοινότητας της Μοντάνα, στην οποία ο σεβασμός εκσυγχρόνισης της παράδοσης, του πάθους, της εμπειρίας και της υγιεινής ελέγχεται από τους αρμόδιους φορείς. Το τυρί «Monte Veronese» έχει πάρει το όνομα από τη ζώνη όπου παρήχθηκε, το βουνό Veronese.

Το προϊόν στα αρχαία χρόνια χρησιμοποιήθηκε όπως τα πολύτιμα αγαθά της ανταλλαγής και αντικατέστησε το νόμισμα. Η διαφορά μεταξύ Monte Veronese που παραγόταν τότε και του σύγχρονου είναι μόνο στην τεχνική μετασχηματισμού του γάλακτος.

Η ωρίμανση διαρκεί από 3 έως 6 μήνες. Είναι κυλινδρικής μορφής, βάρους 6-9 κιλών, ύψους 6-10cm. και διαμέτρου 25-35cm. Η κρούστα είναι λεπτή και ελαστική, το ελαφρώς κιτρινωπό χρώμα εξαρτάται από την εποχή παραγωγής και της σίτισης των βοοειδών. [39]

11.2 Πως παράγεται

Σήμερα παράγεται μόνο με το αγελαδινό γάλα, την πυτιά και ένα τοπικό γαλακτικό ένζυμο. Αποφεύγεται η παστερίωση του γάλακτος, λόγω της αποφυγής ποικιλομορφιών προερχόμενες από τα λιβάδια και τους μικροοργανισμούς της ατμόσφαιρας. Η εργασία αρχίζει με την παραλαβή του γάλακτος από δύο αρμέγματα και την ξάφρισή του. Η διαδικασία παραγωγής είναι απλή και παραμένει ίδια από το 1100Μ.Χ., όπου και πρωτοπαρήχθηκε. Στο αγελαδινό γάλα προστίθεται πυτιά και γαλακτικά ένζυμα για να πήξει και ανακατεύεται το χλωροτύρι. Στη συνέχεια αυξάνεται η θερμοκρασία στους 43-45°C και διατηρείται για περίπου 10 λεπτά. Ακολουθεί μια μικρή διακοπή για περίπου 25-30 λεπτά και στη συνέχεια τοποθετείται η στάρπη στις φόρμες. Το αλάτισμα γίνεται μετά από 24 ώρες. Στη συνέχεια ακολουθεί η φάση της ωρίμανσης, η οποία διαρκεί 3-6 μήνες και μπορεί να φτάσει τους 24 μήνες, ανάλογα με την επιθυμητή ωρίμανση.[40]

Η ετικέτα, με το εμπορικό σήμα της κοινοπραξίας, αναγράφει τον τύπο του τυριού, το όνομα του παραγωγού και τον αριθμό του τυροκομείου. Ανάλογα με τον τύπο του τυριού διαφοροποιείται το χρώμα της ετικέτας: πράσινο «φρέσκο», μπλε «παλαιό - mezzano» και μαύρο «πολύ παλαιό». Ο κύκλος εργασιών υπολογίζεται περίπου σε 2,6 εκατομμύρια ευρώ, καθιστώντας το ως ένα πολύτιμο προϊόν για την οικονομία της χώρας. Αναγνωρίστηκε ως ΠΟΠ με τον κανονισμό της Ε.Ε. Ν° 196/93 [40]

12. Mozzarella Di Bufala Campana

12.1 Η ιστορία του



Εικόνα 13.[41]

Η ιστορία της ξεκινάει από την εποχή των Ρωμαίων και της Αιγύπτου. Οι ιστορίες αναφέρουν ότι ο Αντώνιος και η Κλεοπάτρα ήταν οι υπεύθυνοι, με το τυρί 'Αντώνιος' που προερχόταν από βουβαλίσιο γάλα και διαδόθηκε στην αρχαία Ρώμη. Το μόνο σίγουρο όμως είναι ότι η μοτσαρέλα δημιουργήθηκε στις νότιες ιταλικές περιοχές και κυρίως στην Campania. Οι πρώτες καταθέσεις για τη μοτσαρέλα επιστρέφουν από το 1400Μ.Χ., όπου και ονομάστηκε έτσι επειδή η τελική φάση της διαδικασίας τελειώνει με την περικοπή «mozzatura». Ο όρος μοτσαρέλα είναι αρχαίος και το βρίσκουμε από το 1570Μ.Χ. σε ένα βιβλίο του Scappi, ένας από τους αρχιμάγειρες του παπικού δικαστηρίου. Αν και αρχικά η κατανάλωση μοτσαρέλας περιορίστηκε μόνο στη περιοχή παραγωγής της, από το δεύτερο μισό του 700Μ.Χ. αρχίζει να είναι όλο και περισσότερο παρόν στις αγορές της Νάπολης και άλλων περιοχών.

Σχετικά με την δημιουργία της μοτσαρέλας το αξιοπερίεργο είναι το πώς έφτασαν οι βούβαλοι στην Ιταλία. Άλλες πηγές λένε ότι οι βούβαλοι θα μπορούσαν να έχουν εισαχθεί από οπουδήποτε που εισέβαλαν οι Ρωμαίοι, ή θα μπορούσε να ήταν πάντα εκεί μιας και έχουν βρεθεί σε τοιχογραφίες. Σύμφωνα με άλλους, οι βούβαλοι εισήχθησαν από τους Άραβες και από τη Σικελία τους διασκόρπισαν σε όλη τη νότια Ιταλία. Κάποιοι άλλοι αντ' αυτού βεβαιώνει ότι οι βούβαλοι ήταν γνωστοί ήδη στην ελληνική εποχή και αυξήθηκε στην Ιταλία από τη ρωμαϊκή κατοχή. Τέλος βρέθηκαν απολιθώματα όπου υποστηρίζουν ότι η προέλευση αυτού του ζώου, υπήρχε από τη ρωμαϊκή εκστρατεία στο νησί Pianosa, της Toscana. Γενικά από το 300Μ.Χ. υπάρχουν αναφορές όπου πιστοποιούν την παρουσία αυτού του ζώου στη γεωργική οικονομία στην Calabria, Puglia και στη Campania.

Προκειμένου να διατηρήσει στο φρεσκάδα και το άρωμα του προϊόντος χρησιμοποιούσαν φύλλα πάπυρου και μυρτιάς. Σήμερα αυτή η παράδοση έχει χαθεί. Η Mozzarella Di Bufala είναι ένα φρέσκο, ινώδες τυρί που γίνεται αποκλειστικά από το γάλα βουβαλιών και καταναλώνεται μέσα σε 2-3 ημέρες. Παράγεται στις νότιες περιοχές της Ιταλίας, την Campania, Puglia και το Lazio. Το βάρος της είναι από 20-800gr. Εξωτερικά έχει άσπρο πορσελάνινο χρώμα, η κρούστα της είναι πολύ λεπτή, περίπου ενός χιλιοστόμετρου με ομαλή επιφάνεια. Η εσωτερική μάζα της είναι πολύ ελαστική τις πρώτες 18 ώρες μετά από την παραγωγή και τη συσκευασή της και στη συνέχεια γίνεται περισσότερο μαλακή. Το άρωμα και η γεύση της είναι λεπτή και χαρακτηριστική.[41]

12.2 Πως παράγεται

Το γάλα παστεριώνεται και ψύχεται στους 32°C. Η πήξη γίνεται σε λέβητες ανοξείδωτου χάλυβα, χωρητικότητας 10 qli., με τη προσθήκη υγρής πυτιάς μόσχου (σε αναλογία 18-20 ml./qle. γάλακτος) και την προσθήκη εμβόλιο ορού γάλακτος, γύρω στο 2.5%. Η θερμοκρασία είναι μεταξύ 34-38°C και η διάρκεια πήξης δεν υπερβαίνει τα 30 λεπτά. Η πήξη βασίζεται στα χαρακτηριστικά του γάλακτος (οξύτητα, κ.α.) και στη θέρμανση στο λέβητα, γι'αυτό χρησιμοποιούνται θερμορυθμιστικά συστήματα, ώστε να διατηρήσουν σταθερή τη θερμοκρασία. Στη συνέχεια κατεβάζουν την θερμοκρασία σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή η διαδικασία απαιτεί πολύ προσοχή και πρέπει να γίνει όσο τον δυνατόν γρηγορότερα γιατί η καθυστέρησή της μπορεί να προκαλέσει μεταβολές στην στάρπη, με αποτέλεσμα την μείωση των χαρακτηριστικών των προϊόντων. Ακολουθεί η ανάδευση της στάρπης, γίνεται με το χέρι και το «tuotolo» (ένα ξύλινο ραβδί που στην άκρη έχει έναν κυρτό δίσκο) ή με ένα μεταλλικό αγκαθωτό εργαλείο και λαμβάνονται κομμάτια τυριού, διαστάσεων ενός φουντουκιού (3-6cm.). Η στάρπη μένει με τον ορό γάλακτος στο καζάνι, γιατί με τα οξέα που περιέχει ο ορός θα μαλακώσει η στάρπη. Κατόπιν πλένεται με καυτό νερό (στους 93°C) και αναδεύεται με κουπιά. Έτσι η στάρπη γίνεται μία μάζα και στη συνέχεια ακολουθεί το mozzarella. Είναι μια διαδικασία που εφαρμόζεται στην στάρπη και ιδιαίτερα κατά την παρασκευή της μοτσαρέλας. Η στάρπη τεντώνεται, κόβεται σε κομμάτια ανάλογα με το επιθυμητό μέγεθος και πλάθεται με τα χέρια. Έτσι παγιδεύεται ορός γάλακτος ανάμεσα στη μπάλα και παίρνει την χαρακτηριστική ινώδες μορφή. Ακολουθεί το αλάτισμα. Η συγκέντρωση του άλατος ποικίλλει από 10-18%. Η διάρκεια ποικίλλει αλλά γενικά δεν υπερβαίνει τις 10 ώρες για τα μεγέθη 400-500gr. Κατά την διάρκεια της αλάτισης προκαλείται προοδευτική επιφανειακή σμίλευση του τυριού. Στη συνέχεια ακολουθεί η συσκευασία της μοτσαρέλας, η οποία γίνεται σε αεροστεγές συσκευασίες, οι οποίες περιέχουν μέσα και την αρχική σαλαμούρα, η οποία παράγεται κατά την παρασκευή του τυριού. Για καλύτερη συντήρηση μερικές φορές προστίθεται κιτρικό ή και γαλακτικό οξύ.

Κατά την συσκευασή της πρέπει να φέρει το λογότυπο του τυριού με το οποίο αναγνωρίζεται ότι είναι η αυθεντική μοτσαρέλα. Το λογότυπο είναι κόκκινο και πράσινο και φέρει το κεφάλι ενός βουβαλιού.[41]

12.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 9. Τα διατροφικά στοιχεία της Mozzarella Di Bufala.

<u>Διατροφική αξία</u>	<u>Ανά 100gr.</u>
Ενεργειακή αξία	307 kcal. /1284 kj.
Λίπη	24%
Υγρασία	51%
Πρωτεΐνες	20%
Τέφρα	4%
Υδατάνθρακες	2%.

Πηγή: [41]

13. Parmigiano Reggiano

13.1 Η ιστορία του

Η κουλτούρα της παραγωγής ξεκινάει από το Μεσαίωνα, όπου στα εργαστήρια των μοναχών Βενεδικτίνων, στις γαίες μεταξύ Πάδου και Απεννίνων, αρχίζει η παραγωγή ενός τυριού μεγάλων διαστάσεων και μακροχρόνιας ωρίμανσης. Αυτό είναι το Παρμετζάνο- Ρετζάνο. [42]

Το τυρί παράγεται από αγελαδινό γάλα. Οι αγελάδες οι οποίες εκτρέφονται για την παραγωγή γάλακτος, πρέπει να τρέφονται ακολουθώντας ένα Βιβλίο Υποχρεώσεων, το οποίο προβλέπει την χρήση τοπικών χορταριών και φυτικών φυραμάτων. Απαγορεύονται όλα τα αποθηκευμένα σε σιλό χορταρικά, τα υποπροϊόντα ζύμης, τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και οτιδήποτε υποπροϊόν της βιομηχανίας τροφίμων. Οι αγελάδες αρμέγονται 2 φορές την ημέρα και το γάλα μεταφέρεται εντός 2 ωρών από το κάθε άρμεγμα στο τυροκομείο. Το γάλα χρησιμοποιείται στη φυσική του κατάσταση, χωρίς τη χρήση κανενός προσθετικού ή επεξεργασίας. Για 1 κιλό Παρμετζάνο- Ρετζάνο χρειάζονται 16 λίτρα γάλακτος και για μια φόρμα χρειάζονται περίπου 600 λίτρα γάλακτος. [45]

Η παρασκευή του γίνεται αποκλειστικά στις επαρχίες της Parma, Regio Emilia, Mantova, Modena και Bologna. [43]

13.2 Πως παράγεται

Τα 10 βήματα για την παρασκευή του είναι τα εξής: [46]

1. Το γάλα: Σε χάλκινους λέβητες αναμιγνύεται το βραδινό με το πρωινό γάλα.
2. Εμβόλιο ορού γάλακτος: Αφού ζεσταθεί το γάλα, χύνεται το εμβόλιο ορού γάλακτος, το οποίο είναι μια καλλιέργεια φυσικών γαλακτικών ενζύμων, που γίνεται από τον ορό που περισσεύει από την επεξεργασία της προηγούμενης ημέρας.
3. Η φυσική πυτιά: Εν συνεχεία προστίθεται πυτιά (το οποίο είναι ένα φυσικό ένζυμο που παίρνεται από το στομάχι των μοσχαριών γάλακτος), η οποία προκαλεί την πήξη του γάλακτος.
4. Σπινατούρα (Spinatura): Σ' αυτό το στάδιο το πηγμένο γάλα κομματιάζεται με την βοήθεια του σπίνου (ένα ειδικό εργαλείο της τυροκομικής), σε μικρούς κόκκους, μεγέθους φουντουκιού.
5. Το βράσιμο: Ακολουθεί το βράσιμο, το οποίο είναι ένα πολύ κρίσιμο στάδιο στη φάση της τυροκόμισης και προκαλεί την διαφυγή του νερού από τους κόκκους. Στο τέλος οι κόκκοι βυθίζονται στο πάτο και δημιουργείται μια συμπαγής μάζα.
6. Η εξαγωγή: Η πηγμένη μάζα εξάγεται από το λέβητα και χωρίζεται σε 2 κομμάτια.
7. Η φορμοποίηση: Κάθε πηγμένη μάζα τοποθετείται ξεχωριστά σε ειδικές φόρμες οι οποίες λέγονται φασιέρε (fascere) και παραμένουν για 2-3 ημέρες.

Επίσης κατά την φορμοποίηση τοποθετούνται και τα σήματα προέλευσης τα οποία περιλαμβάνουν:

- a) τα σήματα που αποτυπώνονται διαμέσου μιας ταινίας κατά το μήκος όλης της φόρμας τα οποία αποτελούνται από μικρές τελείες με την επιγραφή Parmigiano Reggiano, τον αριθμό μητρώου του τυροκομείου, τον μήνα και το έτος παραγωγής.
 - b) η πλάκα καζεΐνη τοποθετημένη στην επιφάνεια, που αναγράφει έναν κωδικό από γράμματα και αριθμούς που δίνει την ταυτότητα στην κάθε φόρμα.
8. Το αλάτισμα: Το τυρί βυθίζεται σε άλμη (διάλυμα χλωριούχου νατρίου) για περίπου 20 ημέρες, ώστε να απορροφηθεί το αλάτι που χρειάζεται για να δοθεί γεύση στη μάζα και να μπορέσει να γίνει η μακροχρόνια ωρίμανση.
 9. Χρονική διάρκεια ωρίμανσης: Αφού τελειώσει η φάση του αλατίσματος, αρχίζει η φάση της ωρίμανσης του τυριού. Η διάρκειά της μπορεί να είναι μέχρι 24 μήνες ή και παραπάνω, ανάλογα με την επιθυμητή ωρίμανση. Το τυρί κατά τη φάση αυτή αποκτά άρωμα, γεύση, δομή και πεπτικότητα.
 10. Ο έλεγχος: Στο τέλος της ελάχιστης χρονικής διάρκειας ωρίμανσης (τους 12 μήνες), κάθε φόρμα υποβάλλεται σε έλεγχο που γίνεται για να κριθεί η εμφάνιση, η δομή και τα χαρακτηριστικά της μάζας του τυριού. Στη συνέχεια και εφόσον έχουν περάσει με επιτυχία τον έλεγχο, ακολουθεί το μαρκάρισμα. Στις φόρμες αποτυπώνεται δια πυρός μια ωοειδές επιγραφή με τη φράση P.R. Consorzio Tutela και την χρονολογία παραγωγής.

Στην εξέταση επιλογής διακρίνονται 2 κατηγορίες, ανάλογα με την διάρκεια ωρίμανση και είναι:

1. Το Parmigiano Reggiano που είναι κατάλληλο να αντιμετωπίσει μια μακροχρόνια ωρίμανση (24 μήνες και πλέον).
2. Το Parmigiano Reggiano Πρώτης ωρίμανσης που προωθείται στην άμεση κατανάλωση μετά από το σημάδεμα (12 μήνες).

13.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 10. Τα διατροφικά στοιχεία του Parmigiano Reggiano.

Θρεπτικά στοιχεία		Τυρί ωριμασμένο για 24 μήνες	Τυρί ωριμασμένο για 12 μήνες
Ενεργειακή αξία	Kcal.	392	369
Υγρασία	%	31	35
Πρωτεΐνες	gr.	33,0	31,1
Υδατάνθρακες	gr.	0,0	0,0
Λιπαρά	gr.	28,4	26,8
Βιταμίνη Α	μgr.	270	254
Ριβοφλαβίνη (Βιταμίνη Β)	μgr.	370	350
Βιταμίνη Β12	μgr.	4,2	4,0
Βιοτίνη (Βιταμίνη Η)	μgr.	23	22
Ασβέστιο	mgr.	1160	1093
Φώσφορος	mgr.	678	639
Ψευδάργυρος	mgr.	4,0	3,8

Πηγή: [44]

14. Pecorino Sardo

14.1 Η ιστορία του



Εικόνα 14.[47]

Οι πρώτες ιστορικές πληροφορίες για την παρασκευή του Pecorino Sardo γίνεται στο τέλος του δέκατου όγδοου αιώνα. Το τυρί Pecorino Sardo έχει γίνει το σύμβολο της Σαρδηνίας, όχι μόνο στην Ιταλία, αλλά και σε όλο τον κόσμο, λόγω των ισχυρών και αρχαίων πολιτιστικών ριζών του που συνδέονται με την παράδοση και την αρχαία εμπειρία στη γαλακτοκόμιση. Το Pecorino Sardo έχει περιληφθεί στον κατάλογο προϊόντων που έχουν προσδιοριστεί από τη σφραγίδα ΠΟΠ στις 2 Ιουλίου 1996, με τον κανονισμό της Ε.Ε. Ν^ο.1263/96.

Υπάρχουν 2 τύποι του τυριού. Το ‘γλυκό’ το οποίο ωριμάζει λιγότερο και είναι μαλακό τυρί και το ‘ώριμο’ το οποίο είναι σκληρό τυρί και έχει ωριμάσει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Κατά την συσκευασία τους το ‘γλυκό’ έχει πράσινο έμβλημα στη συσκευασία του, ενώ το ‘ώριμο’ έχει μπλε έμβλημα. Το σκληρό Pecorino Sardo μπορεί να αντικαταστήσει άλλα τυριά, όπως την παρμεζάνα, το Asiago ή οποιοδήποτε άλλο τυρί Pecorino.

Το ‘γλυκό’ τυρί Pecorino Sardo ολοκληρώνει την ωρίμανσή του από 20 έως 60 ημέρες. Είναι κυλινδρικής μορφής, με επίπεδες επιφάνειες. Το χρώμα του είναι κίτρινο, έχει μια λεπτή, αρωματική ή ελαφρώς υπόξινη γεύση και μαλακή, συμπαγή σύσταση με αραιές μικρές τρύπες. Το βάρος του είναι 1 – 2,3 κιλά, οι διαστάσεις του είναι: ύψος 6 – 10 cm. και η διάμετρος του 15 – 18 cm.

Το ‘ώριμο’ τυρί Pecorino Sardo υποβάλλεται σε μεγαλύτερη περίοδο ωρίμανσης η οποία διαρκεί 4 – 12 μήνες και χρειάζεται πρόσθετες εγκαταστάσεις με ελεγχόμενες τη θερμοκρασία και την υγρασία. Το χρώμα του είναι σκοτεινό καφετή. Έχει μια αιχμηρή, ευχάριστα πικάντικη γεύση. Η μάζα του εσωτερικά είναι πιο σκούρα κίτρινη, σκληρή, συμπαγής, τραχιά με αραιές τρύπες. Το βάρος του είναι 1,7 – 4 κιλά, οι διαστάσεις του είναι: ύψος 10 – 13 cm. και η διάμετρος 15 – 20 cm.

Παράγεται αποκλειστικά με πρόβειο γάλα, εξού και το όνομα Pecorino. Στο γάλα προστίθεται καλλιέργεια φυσικών γαλακτικών ενζύμων και πυτιά μόσχων και η διαδικασία παραγωγής είναι όπως των υπόλοιπων τυριών Pecorino.[47]

14.2 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 11. Τα διατροφικά στοιχεία του Pecorino Sardo.

Θρεπτικά στοιχεία	Ανά 100gr. ‘Ωριμου’ Pecorino Sardo
Ενεργειακή αξία	466 kcal. / kj.
Πρωτεΐνη	26,41gr.
Λίπος	40,09gr.
Υγρασία	25,27gr.
Ασβέστιο / Φώσφορος	0,60gr. / 0,48gr.
Χλωριούχο νάτριο	2,25gr.

Πηγή: [47]

15. Pecorino Siciliano

15.1 Η ιστορία του



Εικόνα 15.[48]

Το Pecorino Siciliano είναι το αρχαιότερο τυρί που παράγεται στη Σικελία σύμφωνα με τοπικά συστήματα γεωργικής εκμετάλλευσης και βοσκής τα οποία έχουν διαμορφώσει μέσα στο χρόνο ένα ιδιαίτερο και σταθερό προϊόν. Λόγω της κοινής παράδοσης των κτηνοτρόφων του νησιού, το προϊόν φέρει το γεωγραφικό όνομα της περιφέρειας στην οποία παρασκευάζεται. Οι ιστορικές παραπομπές κρατούν από τον 9^ο αιώνα. Εμφανίζεται σε ένα από τα διασημότερα αφηγήματα της Ομήρου Οδύσσεια, όταν ο Οδυσσέας συναντά τον Πολύφημο. Αργότερα, επίσης, το αναφέρει ο Αριστοτέλης. Αρκετοί κατασκευαστές αναφέρουν ότι το τυρί αναπτύχθηκε την εποχή όπου Έλληνες έζησαν στη Σικελία, προτού να γίνει ακόμη μέρος της Ρώμης.

Προέρχεται από την καρδιά της Σικελίας, την επαρχία Enna. Είναι ένα τυρί με σκληρή μάζα, η παραγωγή του γίνεται μεταξύ Οκτώβριου και Ιουνίου. Όσον αφορά τους φυσικούς παράγοντες, σημειώνονται οι ιδιαίτερες κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν τις περιοχές της νοτίου Ιταλίας όπου εκτρέφονται τα προβατοειδή κυρίως σε φυσικούς βοσκότοπους. Όσον αφορά τον ανθρώπινο παράγοντα, τονίζεται η κοινωνικοοικονομική σημασία της παραδοσιακής κτηνοτροφίας προκειμένου να αποφευχθεί η σταδιακή εγκατάλειψη και υποβάθμιση των περιθωριακών γεωργικών περιοχών όπου εκτός από την αγροτική ανάπτυξη δεν υπάρχουν άλλες αξιολογικές εναλλακτικές προοπτικές ανάπτυξης.

Ευχάριστο πικάντικο άρωμα, που στην ηλικία των 12 μηνών αποκτά πλουσιότερο άρωμα. Το Sicilian Pecorino εισάγεται την κλασική κυλινδρική μορφή, το ύψος του 10 – 18cm., το βάρος 4 – 12 κιλά.

15.2 Πως παράγεται

Το Pecorino Siciliano προέρχεται από πλήρες πρόβειο γάλα, όπως όλα τα τυριά Pecorino. Το απαστερίωτο γάλα πήζει με προσθήκη πυτιάς από ήνυστρα αρνιών, τοποθετείται νωπή σε ειδικά καλούπια που προσδίδουν στο σχήμα της χαρακτηριστικά σήματα. Ακολουθεί το αλάτισμα και η περίοδος ωρίμασης. Η ωρίμανση του ολοκληρώνεται σε 4 - 8 μήνα από την παραγωγή.[48]

16. Pecorino Romano

16.1 Η ιστορία του



Εικόνα 16.[49]

Το Pecorino Romano, όπως λέει και το όνομά του, σημαίνει το «ρωμαϊκό πρόβειο τυρί». Μπορεί να γίνει μόνο στις περιοχές της Ρώμης, του Laccio, της Sardonina, και στη Toscani. Στη ρωμαϊκή εποχή χρησιμοποιούνταν στα συμπόσια στα αυτοκρατορικά παλάτια και στα ταξίδια των λεγεωνάριων, λόγω της μακροχρόνια συντήρησής του.

Είναι κυλινδρικής μορφής, η διάμετρος είναι 25-35cm. και το βάρος του 20-35 κιλά. Εξωτερικά η κρούστα του είναι λεπτή, χρώματος ελεφαντόδοντου, εσωτερικά η μάζα του είναι συμπαγής, λευκού χρώματος ελαφρώς αχυρένιο. Η φέτα του μοιάζει με την παρμεζάνα. Το άρωμά του είναι ελαφρύ πικάντικο. Το τυρί παράγεται από τον Οκτώβριο μέχρι τον Ιούλιο. Το Pecorino αναγνωρίστηκε από την Ε.Ε. με τον κανονισμό CE Ν°.1107/96.[49]

16.2 Πως παράγεται

Το γάλα κατά την άφιξή του στο τυροκομείο περνάει από μικροβιολογικούς ελέγχους, φιλτράρεται και θερμαίνεται, αλλά δεν παστεριώνεται. Στη συνέχεια προστίθεται ένα εμβόλιο τοπικών ενζύμων, το οποίο είναι μια ένωση ντόπιων γαλακτικών θερμοφίλων βακτηριδίων. Το γάλα θερμαίνεται στους 38-40°C και προστίθεται πυτιά αρνιού, ώστε να πήξει το χλωροτύρι. Αφού πήξει ανακατεύεται και δημιουργούνται κόκκοι μεγέθους σιταριού. Ακολουθεί μια νέα θέρμανση στους 45-48°C, προκειμένου να απομακρυνθεί ο ορός γάλακτος. Η στάρπη τοποθετείται σε φόρμες όπου και πιέζεται για να φύγουν τα περριτά υγρά και να πάρει την μορφή της φόρμας. Στη φόρμα υπάρχουν και τα σήματα αναγνώρισης του τυριού τα οποία αποτυπώνονται στο τυρί. Ακολουθεί το αλάτισμα, το οποίο διαρκεί τουλάχιστον 70 ημέρες, στις εγκαταστάσεις η θερμοκρασία πρέπει να είναι 10-12°C. Τέλος ακολουθεί το στάδιο της ωρίμανσης, το οποίο διαρκεί από 5 – 8 μήνες.[49]

16.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 12. Τα διατροφικά στοιχεία του Pecorino Romano. [49]

Χημικά χαρακτηριστικά	Ανά 100gr.	Διατροφικά χαρακτηριστικά	Ανά 100gr.
Υγρασία	36,90%	Ενέργεια	367 Kcal./1535 KJ.
Ξηρά ουσία	63,10%	Πρωτεΐνη	24,6gr.
Τέφρα	7,77%	Υδατάνθρακες	<1gr.
Ασβέστιο	932 mgr.	Λίπος	31,87gr.
Φώσφορος	350 mgr.	Μεταλλικά άλατα	8gr.
Χλώριο	5,88 mgr.	Επίσης περιέχει βιταμίνες A-B2-C-E	

Πηγή: [49]

17. Pecorino Toscano

17.1 Η ιστορία του



Εικόνα 17.[50]

Το Pecorino Toscano γίνεται από πρόβειο γάλα που θερμαίνεται αλλά δεν παστεριώνεται. Οι φόρμες του είναι μικρότερες σε σχέση με τα άλλα τυριά Pecorino. Υπάρχουν 2 τύποι τυριού, το φρέσκο, το οποίο ωριμάζει για τουλάχιστον 20 ημέρες και το ώριμο, το οποίο ωριμάζει το ελάχιστο 4 μήνες.

Παράγεται μόνο μεταξύ Σεπτεμβρίου και Ιουνίου, όταν τα πρόβατα παράγουν το γάλα. Το Pecorino Toscano έχει μια ηπιότερη γεύση σε σχέση με το Pecorino Romano. Από την απορροή του ορού γάλακτος από το χλωροτύρι παράγεται η ricotta. Η σκληρή έκδοση του τυριού μπορεί να αντικαταστήσει άλλα τυριά, όπως την παρμεζάνα, το Asiago, το Grana Padano ή οποιοδήποτε άλλο τυρί Pecorino.

Το τυρί που παρασκευάζεται από αρχαιοτάτων χρόνων, σύμφωνα με ιστορικές μαρτυρίες από την εποχή των Ετρούσκων, διαδόθηκε με το πέρασμα του χρόνου στην περιοχή που ονομάζεται "Maremma", η οποία βρίσκεται κυρίως στην Περιφέρεια της Τοσκάνης. Ο Πλίνιος επισημαίνει στο βιβλίο του μερικά βήματα από την παραγωγή του Pecorino στην Τοσκάνη. Στα μέσα του 1800Μ.Χ. ήταν ήδη γνωστές οι ακριβείς τεχνικές της διαδικασίας παρασκευής του. Το χρώμα της κρούστας είναι σκούρο καφέ. Η μάζα του είναι άσπρη αχυρένια στο φρέσκο και έντονο σκούρο αχυρένιο χρώμα στο ώριμο τυρί. Η μορφή του είναι κυλινδρική, η διάμετρος του 15 – 22 cm., το ύψους του 7 – 11 cm. και το βάρος του 1 – 3 κιλά. Το άρωμά του είναι λεπτό, ελαφρύ πικάντικο. Περιέχει αρκετά από τα απαραίτητα αμινοξέα και είναι πλούσιο σε βιταμίνες Β1 και Β12.[50]

17.2 Πως παράγεται

Η τυρομάζα, που προέρχεται από πλήρες πρόβειο γάλα με την προσθήκη πυτιάς από ήνυστρα μοσχαριών υφίσταται θερμική μεταχείριση και διαίρεση έως ότου οι κόκκοι του τυροπήγματος να έχουν το μέγεθος του φουντουκιού για τον τύπο "μαλακό" ή το μέγεθος του κόκκου καλαμποκιού για τον τύπο "ημίσκληρο". Ακολουθεί η πίεση των τυριών, το αλάτισμα και η περίοδος ωρίμασης που εξαρτάται από τη μετέπειτα χρήση του τυριού.

17.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 13. Τα διατροφικά στοιχεία του Pecorino Toscano.

Θρεπτικά στοιχεία	Ανά 100gr. Pecorino Toscano
Ενεργειακή αξία	464 kcal.
Πρωτεΐνη	26gr.
Λίπος	40gr.
Υγρασία	25gr.
Ασβέστιο / Φώσφορος	0,60gr. / 0,48gr.
Χλωριούχο νάτριο	2,25gr.

Πηγή: [50]

18. Provolone Valpadana

18.1 Η ιστορία του



Εικόνα 18.[51]

Τα πρώτα στοιχεία της παραγωγής του αναφέρονται από το 2800-3000 Π.Χ. Οι πρώτοι που φαίνεται να ασχολήθηκαν ήταν οι Ετρούσκοι προς το τέλος του 6ου αιώνα Π.Χ., ακολουθούν οι Γάλλοι προς το τέλος του 4^{ου} αιώνα Π.Χ. και οι Ρωμαίοι στο τέλος του 3^{ου} αιώνα Π.Χ. όταν άρχισαν την αποίκιση της βόρειας Ιταλίας, διανέμοντας τη γη στους ρωμαίους λεγεωνάριους. Το 476 Μ.Χ. μετά την πτώση της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας, ακολούθησαν οι ελληνο-γοτθικοί πόλεμοι και η εισβολή στη Lombard. Προς το τέλος του 11^{ου} αιώνα και κατά το 1135 Μ.Χ. οι κιστερκιανοί μοναχοί του San Bernardo, αναπτύσσουν την τεχνική της παραγωγής του τυριού, στα Νότια της περιοχής γύρω από το Μιλάνο, σε όλη την περιοχή Val Padana, γίνοντας κατά συνέπεια ο κύριος οικονομικός πόρος της γεωργίας στην περιοχή. Έτσι το Provolone Valpadana είναι ένα παραδοσιακό τυρί, γεννημένο από την αλληλεπίδραση, μέσω του χρόνου, των σημαντικών παραγόντων που συνδέονται με το έδαφος: τα γεωγραφικά χαρακτηριστικά, η γεωργική παραγωγή και την ιστορία των ατόμων που έζησαν και εργάστηκαν εκεί.

Το Provolone Valpadana απέκτησε την ετικέτα ΠΟΠ το 1996, με τον κανονισμό CE N^ο. 1107/96 στις 12 Ιουνίου 1996. Η ζώνη παραγωγής περιλαμβάνει την επαρχία της Κρεμόνας, Μιλάνο, Πιατσένζα, Βερόνα, Πάδοβα και μέχρι το Τρέντο.[51]

18.2 Πως παράγεται

Το αγελαδινό γάλα θερμαίνεται στους 38°C, προστίθεται ορός γάλακτος προερχόμενος από τις προηγούμενες παραγωγές του τυριού, μαζί με πυτιά μόσχου. Όταν το γάλα πήξει, η στάρπη κόβεται και απομακρύνεται ο ορός γάλακτος. Μέρος αυτού θερμαίνεται στους 65°C, κατόπιν χύνεται πίσω στη στάρπη. Ο υπόλοιπος ορός γάλακτος που απομακρύνθηκε χύνεται έπειτα στη στάρπη, ώστε να κατέβει η θερμοκρασία. Η στάρπη στραγγίζεται, ζυμώνεται, πλένεται με νερό και αλατίζεται. Η αλάτιση διαρκεί από 12 ώρες μέχρι 25 ημέρες, αναλόγως με το μέγεθος του τυριού. Έπειτα το τυρί δένεται με σπάγκο και κρεμιέται. Η ωρίμανση διαρκεί περισσότερο από 6 μήνες. Παράγεται σε διάφορες μορφές και μεγέθη, τα οποία μπορεί να είναι από 500gr.-100kgr. Αναλόγως με τον επιθυμητό τύπο μπορεί να υποστεί κάπνιση.[51]

18.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 14. Τα διατροφικά στοιχεία του Provolone Valpadana.

Θρεπτικά στοιχεία		Ανά 100 gr.
Ενεργειακή αξία	Kcal. / kj.	365/ 1496.5
Πρωτεΐνη	gr.	26
Λίπη	gr.	27
Ασβέστιο	gr.	0.85
Φώσφορο	gr.	0.55
Βιταμίνες		A, B1, B2, B6, B12

Πηγή: [51]

19. Quartirolo Lombardo

19.1 Η ιστορία του



Εικόνα 19.[52]

Το Quartirolo Lombard πρωτοπαρήχθηκε τον 10^ο αιώνα στη Λομβαρδία και το όνομά του ήταν «quadro stracchino», δηλαδή τετράγωνο τυρί μαλακό. Αργότερα μετονομάστηκε σε Quartirolo από την «quartirola», η οποία είναι η χλόη της τρίτης περικοπής του καλοκαιριού, με την οποία τάζονταν τα ζώα.

Η αναγνώρισή του ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 12 Αυγούστου 1993 με τον κανονισμό CE N^ο.196/93. Παράγεται αποκλειστικά στη Λομβαρδία, στις επαρχίες του Μπέργκαμο, Μπρέσκια, Κόμο, το Μιλάνο, την Παβία και το Βαρέζε.

Η μορφή του είναι τετράγωνη παραλληλεπίπεδη, οι διαστάσεις του είναι στην διάμετρο 18 – 22 cm. και στο ύψος 4 – 8 cm. Το βάρος του είναι 1,5 – 3,5 κιλά. Έχει λεπτή και μαλακή κρούστα, άσπρου χρώματος, η μάζα του εσωτερικά είναι άσπρη, συμπαγές, μαλακή, ομοιόμορφη, με λίγες μικρές τρύπες. Το άρωμά του είναι χαρακτηριστικό, η γεύση του γλυκιά, ελαφρώς υπόξινη.[52]

19.2 Πως παράγεται

Για την παραγωγή του χρησιμοποιείται αγελαδινό γάλα πλήρης ή μερικώς αποβουτυρωμένο. Το γάλα πήζει με πυτιά μόσχων. Όταν το γάλα πήζει, η στάρπη κόβεται σε μέγεθος καρυδιού και τοποθετείται σε τετράγωνες μεταλλικές φόρμες. Το τυρί αλατίζεται για 4 – 24 ώρες και ακολουθεί η ωρίμανση. Γίνεται σε ψυγεία με θερμοκρασία 2-8°C και υγρασία 85-90%. Ωριμάζει για πέντε ημέρες τουλάχιστον. Κατόπιν τοποθετείται σε ψυγείο με πιο χαμηλή θερμοκρασία για 30 ημέρες τουλάχιστον. [53]

19.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 15. Τα διατροφικά στοιχεία του Quartirolo Lombard.

Θρεπτικά στοιχεία	Ανά 100 gr.
Ενεργειακή αξία	297 kcal. - 1240 kJ.
Πρωτεΐνη	18,5 gr.
Υδατάνθρακες	0 gr.
Λίπη	24,5 gr.
Ασβέστιο	572 mgr.
Μαγνήσιο	21,8 mgr.
Βιταμίνη Α	336 μgr.
Βιταμίνη Β2	220 μgr.

Πηγή: [54]

20. Raschera

20.1 Η ιστορία του



Εικόνα 20.[55]

Πήρε το όνομά του από μια περιοχή λιμνών στις κλίσεις του όρους Mongioie την Raschera. Τα πρώτα ίχνη του Raschera εμφανίζονται από το τέλος 1.400Μ.Χ. που βρίσκεται στα αρχεία της κοινότητας Pamparato. Αναγνωρίστηκε ως ΠΟΠ στις 2 Ιουλίου 1996 με τον κανονισμό CE N° 1263/96. [55]

Το Raschera είναι ένα τυρί που ωριμάζει για τουλάχιστον έναν μήνα. Έχει μια ακατέργαστη, πιεσμένη και ημίσκληρη μάζα, λεπτή γεύση, ελαφρώς πικάντικο και πιο αλμυρό όσο ωριμάζει. Η σύσταση του είναι ελαστική, με μικρές ανώμαλες τρύπες. Το χρώμα του είναι άσπρο ή του ελεφαντόδοντου. Το Raschera είναι ένα πολύ καλό επιτραπέζιο τυρί που παράγεται και ωριμάζει χωρίς συντηρητικά. Το τυρί Raschera παράγεται σε 2 μορφές. Η κυλινδρική μορφή ζυγίζει 5 – 8 κιλά, η διάμετρος της είναι 35cm. και το πάχος της 7–9cm. Στην τετράγωνη-παραλληλεπίπεδη μορφή ζυγίζει 7–10Kgr και οι διαστάσεις του είναι 12x40cm. [56]

20.2 Πως παράγεται

Για την παραγωγή ενός κιλού τυριού χρειάζονται 10 κιλά γάλα. Το αγελαδινό γάλα (μερικές φορές προστίθεται και πρόβειο ή αίγαιο γάλα για να δώσει στο τυρί μια πιο πικάντικη γεύση), προέρχεται από δύο αλμέξεις, θερμαίνεται στους 27-30°C και κατόπιν προστίθεται υγρή πυτιά. Το γάλα πήζει και έπειτα ανακατεύεται με την αποκαλούμενη «spanuira». Το χλωροτύρι χωρίζεται από τον ορό γάλακτος και έπειτα συλλέγεται και τοποθετείται σε ένα ύφασμα κάνναβης αποκαλούμενο «cuquira». Μετά από 10 λεπτά τοποθετείται στις φόρμες. Τοποθετείται βάρος για την διευκόλυνση της εξόδου του ορού γάλακτος και αφήνεται για τουλάχιστον 12 ώρες. Ακολουθεί η αλάτιση, η οποία διαρκεί 24 ώρες. Το επόμενο στάδιο είναι της ωρίμανσης, όπου τα τυριά τοποθετούνται σε ξύλινα ράφια και περιοδικά καθαρίζονται και βουρτσίζονται. Ο ελάχιστος χρόνος για την ωρίμανση είναι ένας μήνας, αλλά η παράδοση θέλει να ωριμάζουν για 5 – 6 μήνες.[56]

Πίνακας 16. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Raschera.

ΧΡΩΜΑ ΤΗΣ ΜΑΖΑΣ	Λευκό ή του ελεφαντόδοντου.
ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΜΑΖΑΣ	Αρκετά πυκνά, ελαστικό, που καλύπτεται με τις μικρές, ανώμαλες τρύπες
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΜΕΡΟΣ	Λεπτός, γκρίζος-κοκκινωπός φλοιός, μερικές φορές κιτρινωπό, ελαστικό, ομαλό, και κοκκινωπά σημεία εάν το Raschera είναι ωριμασμένο
ΓΕΥΣΗ	Φίνο, λεπτό, χαρακτηριστικά ευώδες, λίγο πικάντικο και εύχυμος όταν ωριμάζετε περισσότερο.
ΛΙΠΟΣ ΣΤΗΝ ΞΗΡΑ ΟΥΣΙΑ	Το ελάχιστο 32%.

Πηγή: [57]

21. Taleggio

21.1 Η ιστορία του



Εικόνα 21.[58]

Το Taleggio είναι ένα τυρί πολύ παλαιάς προέλευσης. Μερικά έγγραφα που χρονολογούνται από τον XIII αιώνα, αναφέρονται στην εμπορία του τυριού με άλλα τυριά. Η περιοχή προέλευσης είναι το Taleggio, στην επαρχία του Μπέργκαμο, από το οποίο αντλεί και το όνομά του. Σήμερα η περιοχή παραγωγής του Taleggio είναι η Λομβαρδία (στις επαρχίες του Μπέργκαμο, του Μπρέσκια, του Κόμο, της Κρεμόνας, του Μιλάνου και της Παβία), το Πιεντμόντ (επαρχία Νοβάρα) και η Βενετία (επαρχία του Τρεβίσο). Το βάρος του είναι 1,7 – 2,2 κιλά, το τυρί είναι τετράγωνο παραλληλεπίπεδο και οι πλευρές του είναι 18 – 20 cm. Ο φλοιός του είναι λεπτός, αραιής πυκνότητας και το χρώμα του είναι γκριζό. [58]

21.2 Πως παράγεται

Για την παραγωγή του χρησιμοποιείται αγελαδινό γάλα παστεριωμένο ή μη. Το γάλα θερμαίνεται στους 32-35°C και προστίθεται ένα εμβόλιο που αποτελείται από ένα γαλακτοβάκιλλο και θερμοφίλο στρεπτόκοκκο τα οποία ξινίζουν και αρωματίζουν το γάλα (ζύμωση της λακτόζης στο γαλακτικό οξύ). Η χρήση μικροοργανισμών γενετικά τροποποιημένων απαγορεύεται. Το κύριο συστατικό για την πήξη του γάλακτος είναι η πυτιά μόσχου. Ακολουθεί μια μικρή διακοπή και η παραβίαση της στάρπης. Μετά την παραβίαση ακολουθεί η εξαγωγή της στάρπης στις τετράγωνες φόρμες. Ακολουθεί το στάδιο της stufatura, όπου η στάρπη πιέζεται για να απομακρυνθεί ο ορός γάλακτος και να τυπωθεί το εμπορικό σήμα του τυριού. Η αποτύπωση γίνεται με την τοποθέτηση ενός πλαστικού υλικού που έχει το σχήμα της ονομασίας του τυριού και τοποθετείται στην επάνω πλευρά της φόρμας. Αυτή η φάση διαρκεί 8 – 16 ώρες και γίνεται σε χώρους με θερμοκρασία 22 – 25°C. Ακολουθεί το αλάτισμα, το οποίο σχηματίζει μια επιφανειακή κρούστα και δίνει την γεύση στο τυρί. Η αλάτιση πραγματοποιείται με την βύθιση των τυριών σε άλμη σε θερμοκρασία 10°C για 8 – 12 ώρες. Τελευταίο στάδιο είναι η ωρίμανση η οποία γίνεται σε χώρους με θερμοκρασία 2 – 6°C και υγρασία 85 – 90% και διαρκεί 35 ημέρες. Το Taleggio συντηρείται στο ψυγείο στους 0 – 6 °C. [59]

21.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 17. Τα διατροφικά στοιχεία του Taleggio.

Θρεπτικά στοιχεία του Taleggio	Ανά 100 gr.
Ενεργειακή αξία	294 kcal./1230 kj.
Πρωτεΐνη	18 gr.
Υδατάνθρακες	0 gr.
Λίπη	25 gr.
Ασβέστιο / Φώσφορος	460 mgr./ 380 mgr.
Μαγνήσιο	22 mgr.
Βιταμίνη Α	450 µgr.
Βιταμίνη Β2 / Β6	280 µgr. / 131 µgr.
Βιταμίνη Ε	450 µgr.

Πηγή:[60]

22. Toma Piemontese

22.1 Η ιστορία του



Εικόνα 22.[61]

Η παραγωγή του τυριού ξεκινάει από την μεσαιωνική εποχή, στο Piemonte με το άριστο αλπικό περιβάλλον, όπου εκμεταλλεύονταν τα λιβάδια το καλοκαίρι και τις πεδιάδες το χειμώνα. Η ετήσια παραγωγή του Piemonte ξεπερνάει τα 1,9 εκατ. κιλά. Το 1996 απέκτησε την ονομασία ΠΟΠ από την ΕΕ.

Το Piemonte παράγεται σε 2 τύπους, τον κανονικό και τον ελαφρύ, ο οποίος περιέχει λιγότερα λιπαρά. Είναι κυλινδρικής μορφής, με διάμετρο 15 – 35 cm., ύψος 6 – 12cm. και βάρος 1,8 – 8κιλά. Η κρούστα είναι λίγο παχιά, ελαστική, καστανόξανθου χρώματος. Η μάζα του εσωτερικά είναι κίτρινου χρώματος, με λεπτό και γλυκό άρωμα.[61]

22.2 Πως παράγεται

Το αγελαδινό γάλα θερμαίνεται στους 32 – 35 °C και προστίθεται πυτιά μόσχου για να πήξει το γάλα. Αφού πήξει η στάρπη ανακατεύεται για να διαχωριστεί από τον ορό γάλακτος. Ακολουθεί μια ακόμα θέρμανση στους 44 – 48 °C και αφήνεται για λίγο να ηρεμήσει η στάρπη. Στη συνέχεια τοποθετείται στις φόρμες και πιέζεται για 3-72 ώρες για να αφαιρεθεί ο ορός. Έπειτα ακολουθεί η αλάτιση η οποία διαρκεί μέχρι 15 ημέρες, αναλόγως το μέγεθος του τυριού. Η ωρίμανση γίνεται σε χώρους με υγρασία 85% και θερμοκρασία 6 – 10 °C. Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης τα τυριά αναποδογυρίζονται πολλές φορές. Η ελάχιστη διάρκεια αυτής της περιόδου είναι 60 ημέρες για βάρους 6 κιλών και 15 ημέρες για βάρους 2 κιλών.[61]

22.3 Διατροφικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 18. Τα διατροφικά στοιχεία του Toma Piemontese.

	TOMA PIEMONTESE	TOMA PIEMONTESE SEMIGRASSO
Υγρασία	47,3% +/-4	50,5% +/-4
Πρωτεΐνη	43,3% +/-6	54,7% +/-5
Λίπη	> 40%	> 20%

Πηγή: [61]



Εικόνα 23. Εμπορικό σήμα του τυριού Toma Piemontese. [61]

23. Valle D'Aosta Fromadzo

23.1 Η ιστορία του



Εικόνα 24.[62]

Στο ‘Summa Lacticiniorum Pantaleone’ του Confienza, που εκδόθηκε στις 9 Ιουλίου 1447, υπάρχουν αναφορές για τα τυριά του Aosta, και συγκεκριμένα για ένα τύπο τυριού μέσω διαστάσεων, με παχιά κρούστα συμπαγούς και πυκνής μάζας. Κατά το 1600Μ.Χ. βρίσκουμε διάφορες παραπομπές για το αποκαλούμενο ‘Gruière’. Ο χώρος παραγωγής περιλαμβάνει ολόκληρο έδαφος της Aosta.[62]

Το Aosta Fromadzo έχει μια εξωτερική πτυχή που αποτελείται από το σταχύ χρώματος, τείνοντας με το χρόνο προς το γκριζό. Η μάζα είναι συμπαγής, λευκού χρώματος στο φρέσκο τυρί και λίγο πιο έντονο σε εκείνα με μεγαλύτερη διάρκεια ωρίμανσης. Το άρωμά του είναι ελαφρώς πικάντικο και έχει τα αρώματα από τα φυτά του βουνού. Η διάμετρος του είναι 15 – 30 cm., το ύψος του είναι 5 – 20 cm. και το βάρος του 1 – 7 κιλά. Η εξωτερική πτυχή του είναι γκριζού σταχύ χρώματος.

23.2 Πως παράγεται

Το αγελαδινό γάλα προέρχεται από 2 αλμέξεις και αφήνεται να ηρεμήσει για 12 – 24 ώρες, για να ξαφριστεί. Το γάλα θερμαίνεται στους 34 – 36 °C και προστίθενται γαλακτικά ένζυμα και πυτιά ώστε να επιτευχθεί η πήξη. Στη συνέχεια ανακατεύεται η στάρπη και ακλουθεί μία ακόμα θέρμανση στους 45°C. Η στάρπη ξεχωρίζεται από τον ορό γάλακτος και συγκεντρώνεται σε φόρμες όπου και πιέζεται για να αφαιρεθεί και ο υπολειπόμενος ορός γάλακτος. Παραμένει στις φόρμες για 24 ώρες και στην συνέχεια ακολουθεί η αλάτιση. Η συνολική περίοδο της αλάτισης είναι 20 – 30 ημέρες. Η ωρίμανση γίνεται σε χώρους με θερμοκρασία 8 – 14°C και σχετική υγρασία 60%. Η περίοδος της ωρίμανσης διαρκεί το ελάχιστο 60 ημέρες και μπορεί να φτάσει τους 8 – 10 μήνες, ανάλογα με τον επιθυμητό τύπο του τυριού.[63]



Εικόνα 25. Εμπορικό σήμα του τυριού Aosta Fromadzo. [63]

24. Valtellina Casera

24.1 Η ιστορία του



Εικόνα 26.[64]

Η ιστορία του Valtellina Casera είναι πολύ δεμένη με τη διάδοση της τυροκόμησης στο έδαφος της επαρχίας Sondrio. Οι πρώτες αναφορές για την παραγωγή του ξεκινάνε από το 1500Π.Χ. και βεβαιώνουν την αρχαία προέλευση αυτού του τυριού. [64]

Είναι κυλινδρικής μορφής, η διάμετρος είναι 30 – 45cm., το ύψος 8 – 10cm. και το βάρος από 7 – 12 κιλά. Η εξωτερική κρούστα του είναι συμπαγής, έντονου κίτρινου σταχύ χρώματος, πάχους 2 – 4mm. Η εσωτερική μάζα του είναι συμπαγής, έντονου κίτρινου χρώματος.

Το άρωμα του είναι γλυκό, χαρακτηριστικό και γίνεται εντονότερο με την μεγαλύτερη διάρκεια της ωρίμανσης. Η ζώνη παραγωγής του τυριού Valtellina Casera περιλαμβάνει ολόκληρο το έδαφος της επαρχίας Sondrio. Η αναγνώρισή του ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 1 Ιουλίου 1996, με τον κανονισμό CE N°. 1263/96.[64]

24.2 Πως παράγεται

Το Valtellina Casera παράγεται με αγελαδινό γάλα που αποβουτυρώνεται μερικώς. Το γάλα προέρχεται από δύο ή περισσότερες αλμέξεις, ξαφρίζεται και εναποτίθεται σε παγολεκάνες μέχρι να ξεκινήσει η κατεργασία του. Η σίτιση των βοοειδών οριοθετείται από την κοινοπραξία για την προστασία του Valtellina και επιτρέπεται να ταΐζονται μόνο με χλωρά χόρτα και σανό. Η πήξη γίνεται με τη χρήση τυτιάς μόσχων σε θερμοκρασία μεταξύ 40 – 45°C και διαρκεί περίπου 30 λεπτά. Ακολουθεί η παραβίαση της σάρπησ και η τοποθέτησή της σε φόρμες, όπου και πιέζεται για να αφαιρεθεί ο ορός και μετά η αλάτιση. Η ωρίμανση διαρκεί τουλάχιστον 70 ημέρες, γίνεται σε χώρους με θερμοκρασία 6 – 13°C και σχετική υγρασία 80%. [64]



Εικόνα 27. Εμπορικό σήμα του τυριού Valtellina Casera. [64]

Κεφάλαιο 2ο

Αλλαντικά προϊόντα



1. Capocollo di Calabria

1.1 Η ιστορία του



Εικόνα 28.

Η προέλευση του σαλαμιού είναι η Καλάμπρια και οι αναφορές της παρασκευής του κρατούν από τον 17^ο αιώνα. Εντάχθηκε ως ΠΟΠ προϊόν με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό CE. N° 134/98 στις 20 Ιανουαρίου 1998[65,67].

Το Capocollo di Calabria καταναλώνεται είτε σαν ορεκτικό και συνοδεύεται με κόκκινο κρασί, είτε μαγειρεύεται στο φούρνο.

Το Capocollo di Calabria παρασκευάζεται μόνο από χοίρους οι οποίοι έχουν γεννηθεί και εκτραφεί στις περιοχές της Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia και Campania, έχουν σφασιασθεί στην περιοχή της Calabria και φέρουν το σήμα "suino allevato in Calabria, δηλαδή χοίροι εκτρεφόμενοι στην Calabria. Οι χοίροι πρέπει να είναι ελάχιστου βάρους 140 κιλών και ηλικίας 8 μηνών. Οι φυλές οι οποίες χρησιμοποιούνται είναι η Large White και Landrace Italiana. Επίσης οι τροφές οι οποίες χρησιμοποιούνται για την εκτροφή τους πρέπει να είναι κριθάρι, καλαμπόκι, βελανίδια κ.α. Απαγορεύονται οι αυξητικοί παράγοντες, οι ορμόνες ή η χρήση άλλων φαρμάκων[65,68].

1.2 Πως παράγεται

Το Capocollo di Calabria παράγεται από την οσφυϊκή χώρα του χοίρου. Το κρέας ξεκοκαλίζεται, τεμαχίζεται και αλατίζεται. Το αλάτισμα διαρκεί από τέσσερις έως οκτώ ημέρες και μετά πλένεται με νερό, στη συνέχεια ραντίζεται και ανακατεύεται με ξύδι και προστίθεται μαύρο πιπέρι. Το capocollo τυλίγεται με το χοιρινό διάφραγμα και ακολουθεί η παραδοσιακή στερέωση με φυσικό σπάγκο. Αργότερα το capocollo κρεμιέται σε εγκαταστάσεις που αερίζονται καλά και υπό ελεγχόμενη σχετική υγρασία και θερμοκρασία (Εικ.28B). Η ωρίμανση που συμβαίνει στις εγκαταστάσεις συμπίπτει με τον περιορισμό της ανάπτυξης της γλωρίδας microstack και ευνοείται αντ' αυτού η αργή ωρίμανση. Η ωρίμανση διαρκεί περισσότερο από εκατό ημέρες από την ημερομηνία του αλατίσματος. Ακολουθεί ο έλεγχος του προϊόντος (Εικ.28Α, 28Γ), η συσκευασία και η τοποθέτηση ετικετών (Εικ.28Δ). Το βάρος του capocollo είναι μεταξύ 3.5 και 4.5kg[65,66,67,68].



Εικόνα 28Α.



Εικόνα 28B.



Εικόνα 28Γ.

SALUMIFICIO D. MARCHESE
GESUITI-S.V.NZO LA COSTA

CAPOCOLLO
LOTTO-CAPO61107 (06-11-07)
CAPNI DI JUMI, SALE, PEPE ROSSO DOLCE, PEPE FINE,
ANILE, ANILOGO, IDONTE, E301, CANCERYAMTE E250 E252,
DESTROSTO, SACCHAROSIO.

NETTO 0,132 kg
CONFEZIONATO IL 06/06/2008
CONS. PREF. ENTRO 13/03/2009

Εικόνα 28Δ.

1.3Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 18. Τα διατροφικά στοιχεία του Capocollo.

Ενέργεια (kcal)	450	Ασβέστιο (mgr)	25
Πρωτεΐνη (gr)	20,8	Φώσφορο (mgr)	263
Υδατάνθρακες (gr)	1,4	Θιαμίνη (mgr)	0,7
Ευδιάλυτα ζάχαρα (gr)	1,4	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,2
Λίπη (gr)	40,2	Νιασίνη (mgr)	6
Υγρασία (gr)	36,3	Σίδηρος (mgr)	1

Πηγή: [66]



Εικόνα 28Ε.



2. Coppa Piacentina

2.1 Η ιστορία του



Εικόνα 29.

Η παραγωγή των αλλαντικών της Piacenza, και ειδικότερα της Coppa Piacentina, ανάγεται στη ρωμαϊκή εποχή και διαιωνίστηκε έχοντας επίκεντρο τη γεωγραφική περιοχή που οριοθετείται. Η ιστορία του προϊόντος συνδέεται με την εξέλιξη μιας χαρακτηριστικής αγροτικής παράδοσης κοινής για όλη την κοιλάδα του Πάδου, περιοχή από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη. Η επεξεργασία γίνεται σε μια ζώνη πολύ πιο περιορισμένη και σχετίζεται με εδραιωμένες παραδόσεις, που αφορούν ειδικά αυτό το προϊόν. Η καταγωγή του προϊόντος συνδέεται επομένως με τη διάδοση της τοπικής χοιροτροφίας και με τις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες. Οι ιστορικές αναφορές στην Coppa Piacentina βρίσκονται στις γαστρονομικές παραδόσεις της κοιλάδας του Πάδου[69,70].

Η Coppa Piacentina είναι αλίπαστο προϊόν χοιρινού κρέατος φυσικής ωρίμανσης, που καταναλώνεται ωμό. Αποθηκεύεται σε περιτόναιο χοιρινού ή σε κώλον ή ορθό βοδινού, και παρασκευάζεται από μύνες της άνω αυχενικής χώρας. Το έτοιμο προϊόν έχει κυλινδρικό σχήμα, ελαφρώς πιο λεπτό στα άκρα, με υφή συμπαγή, μη ελαστική. Στο κόψιμο, η φέτα εμφανίζεται ομοιόμορφη, με χρώμα κόκκινο που διατρέχεται από ροδίζον λευκό στα κυματιστά τμήματα. Η παραγωγή του γίνεται στην περιοχή της επαρχίας Piacenza, σε ύψος 900 μέτρων. Ως πρώτη ύλη χρησιμοποιούνται νωποί χοιρινοί μηροί ζώων που γεννήθηκαν, εξετράφησαν και εσφάγησαν στην Emilia-Romagna και την Lombardia. Οι χοίροι πρέπει να είναι το ελάχιστο 160 κιλών και ηλικίας 9 μηνών. Παράγεται και προωθείται στην αγορά όλο το χρόνο. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 2 Ιουλίου 1996, σύμφωνα με τον κανονισμό CE N° 1263/96[69,70].

2.2 Πως παράγεται

Για την παραγωγή 100 κιλών φρέσκου κρέατος χρησιμοποιούνται: 3,5 κιλά χλωριούχο νάτριο, 15gr. νιτρικό νάτριο, 15-30gr. πιπέρι μαύρο ή και άσπρο, 15gr. κανέλλα, 25gr. γαρίφαλο, 10gr. δάφνη και 10gr. μοσχοκάρυδο. Αφού προστεθούν τα αρωματικά το μίγμα τυλίγεται σε χοιρινό διάφραγμα και ακολουθεί η αλάτιση. Γίνεται με ξηρή αλάτιση, απαγορεύεται η αλάτιση σε άλμη και τοποθετείται σε ψυγείο για 7 ημέρες. Στη συνέχεια τυλίγεται με φυσικό σπάγκο και ακολουθεί η φάση της ξήρανσης (asciugamento), όπου τοποθετούνται για άλλες 7 ημέρες σε ψυγείο με θερμοκρασία 15-25°C και υγρασία 40-90%. Τέλος είναι η φάση της ωρίμανσης η οποία διαρκεί το λιγότερο 6 μήνες και γίνεται σε χώρους με θερμοκρασία 10-20°C και υγρασία 70-90%. Το τελικό βάρος του προϊόντος είναι 1,5 kgr[69,70].

2.3Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 19. Τα διατροφικά στοιχεία του Coppa Piacentina.

Ενέργεια (kcal)	398	Ασβέστιο (mgr)	11
Πρωτεΐνη (gr)	23,6	Σίδηρος (mgr)	1,9
Υδατάνθρακες (gr)	0,6	Μαγνήσιο (mgr)	23
Ευδιάλυτα ζάχαρα (gr)	0,6	Χαλκός (mgr)	0,16
Λίπη (gr)	33,5	Ψευδάργυρος (mgr)	3,5
Υγρασία (gr)	36,9	Κάλιο (mgr)	433
Χοληστερίνη (mgr)	96	Θιαμίνη (mgr)	0,14
Νάτριο (mgr)	1524	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,16

Πηγή: [69,70]

3. Culatello di Zibello

3.1Η ιστορία του



Εικόνα 30.

Οι ιστορικές αναφορές που βεβαιώνουν την αρχαία προέλευση του Culatello Di Zibello είναι πολυάριθμες. Η προέλευσή του είναι από την Emilia Romana και παράγεται στις γύρω περιοχές και κυρίως στο Zibello. Ο συνδυασμός της καλοκαιρινής ζέστης και των φθινοπωρινών ομιχλών είναι βασικά στοιχεία για την αργή διαδικασία που συμπίπτει με το Culatello να αναπτύσσει την χαρακτηριστική μυρωδιά και γεύση.

Η φήμη του Culatello Di Zibello είναι συνυφασμένη με τα μέρη όπου παράγεται κατά παράδοση. Η προέλευση του προϊόντος είναι πολύ παλιά και συνδέεται με τη διάδοση της τοπικής χοιροτροφίας, καθώς και με τις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής Bassa Parmense και ορισμένων γειτονικών ζωνών ανάμεσα στις περιοχές της Piacenza και της Parma. Πολυάριθμες είναι οι ιστορικές αναφορές που συναντώνται στα γραπτά πολλών επιφανών ανδρών: του χρονικογράφου Bonaventura Angeli στο έργο του Historia della cita di Parma, του ιστορικού Angelo Pezzana και πολλών άλλων[71,72,73].

3.2Χαρακτηριστικά

Το Culatello Di Zibello ανήκει στην κατηγορία των προϊόντων φυσικής ωρίμανσης, που διατηρούνται ωμά. Το έτοιμο προϊόν, μετά την ωρίμαση, έχει χαρακτηριστική αψιδοειδή μορφή, με λεπτό στρώμα λίπους στο κυρτό του μέρος. Δένεται κυκλικά με σπόγγο που σχηματίζει ένα χαρακτηριστικό αραιό δίχτυ. Όταν κόβεται φέτα, το χρώμα του είναι ομοιόμορφα κόκκινο με λίπος λευκό μεταξύ των μυϊκών δεσμίδων. Η γεύση είναι χαρακτηριστική, γλυκιά και λεπτή. Για την παρασκευή του χρησιμοποιούνται οι δεσμίδες των οπισθίων και έσω μηριαίων μυών νωπών χοιρινών μηρών από ζώα που γεννήθηκαν, εξετράφησαν και εσφάγησαν στις περιφέρειες Emilia-Romagna και την Lombardia. Το βάρος του κυμαίνεται μεταξύ 3-5κιλών. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 2 Ιουλίου 1996, σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό CE N° 1263/96[71,72].

3.3 Πως παράγεται

Το Culatello παράγεται από το μηρό του χοιρινού, εφόσον αφαιρεθεί το μηριαίο κόκαλο και το περιττό λίπος. Τα κομμάτια αλατίζονται και αφήνονται για 6 ημέρες. Στη συνέχεια προστίθεται εκ νέου αλάτι, πιπέρι, λευκό κρασί και νιτρικό νάτριο ή/και κάλιο και τοποθετείται σε ψυγεία με θερμοκρασία 0-5°C για περίπου 1 εβδομάδα. Ακολουθεί η τοποθέτησή του σε φυσικό έντερο χοίρου, τυλίγεται με φυσικό σπάγκο και αφήνεται να ξηραθεί σε ειδικούς χώρους για 30-60 ημέρες. Τέλος ακολουθεί η φάση της ωρίμανσης η οποία διαρκεί το λιγότερο 10 μήνες και γίνεται σε χώρους με θερμοκρασία 13-17°C [71,72,73].

3.4 Πως καταναλώνεται

Πριν την κατανάλωση του Culatello πρέπει να αφαιρεθεί ο σπάγκος που το περιβάλλει. Για να διευκολυνθεί η αφαίρεσή του, το προϊόν βυθίζεται σε νερό για μια περίπου ώρα. Έπειτα είναι απαραίτητο να καθαριστεί εξωτερικά, ξεπλένοντας το και βουρτσίζοντας το κάτω από το τρεχούμενο νερό, στη συνέχεια το στεγνώνουν με ένα πανί και στην περίπτωση που θέλουν να του δώσουν ένα επιπλέον άρωμα, το τυλίγουν με ένα πανί, ποτισμένο με λευκό κρασί, για μια ημέρα. Ακολουθεί η κοπή του σε πολύ λεπτές φέτες [72,73].

Πίνακας 20. Τα διατροφικά στοιχεία του Culatello.

Χημικά χαρακτηριστικά		Μικροβιολογικά στοιχεία	min	max
Υγρασία (gr)	49,50	G.T. Aerobia	50	6.650
Cl %	4,55	G.T. Anaerobio	50	750
pH	6,55	Lieviti (Ζυμομύκητες)	0	150

Πηγή: [71]



Εικόνα 30A.



Εικόνα 30B.

4. Pancetta di Calabria

4.1 Η ιστορία του



Εικόνα 31.

Η προέλευση του κρατάει από την περίοδο της ελληνικής αποίκησης των Ιονικών ακτών. Οι ιστορικές καταθέσεις περιγράφουν την παρασκευή του από τον 17^ο αιώνα. Μεταξύ των επιφανών μαρτύρων υπάρχει ο Giacomo Casanova. Διηγείται, κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού του στην Καλαβρία, σε ένα δείπνο δοκίμασε τη πανσέτα της Καλαβρίας, κρίνοντας την ως τη καλύτερη που είχε φάει ποτέ. Το χρώμα του εξωτερικού μέρους είναι κόκκινο, χαρακτηρισμένο από την παρουσία σκόνης πιπεριών τσίλι. Η μυρωδιά είναι έντονη. Η παρασκευή της γίνεται σε όλες τις περιοχές της Καλαβρίας. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 21 Ιανουαρίου 1998 σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό CE N^ο 134/98[74,75].

4.2 Πως καταναλώνεται

Το μπέικον της Καλαβρίας χρησιμοποιείται σε πολυάριθμες ιταλικές συνταγές. Μπορεί να καταναλωθεί ακατέργαστο ή με μερική θέρμανση.

4.3 Πως παράγεται

Η Pancetta di Calabria είναι ένα προϊόν που παράγεται από το φθηνότερο μέρος του χοιρινού, την πανσέτα και το δέρμα. Το μπέικον και το δέρμα, κόπτεται σε ορθογώνια μορφή και πάχος 3-4 εκατοστά. Μετά την προηγούμενη προετοιμασία ακολουθεί το αλάτισμα, για μια περίοδο 4-8 ημέρες. Στη συνέχεια το μπέικον πλένεται με νερό και διαβρέχεται με ξίδι. Η επιφάνεια καλύπτεται με σκόνη πιπεριών τσίλι. Ακολουθεί μια περίοδο ωρίμανση τουλάχιστον τριάντα ημέρες, στις εγκαταστάσεις, με ελεγχόμενες τη σχετική υγρασία και τη θερμοκρασία. Η συσκευασία είναι κατά την κρίση του ενιαίου παραγωγού. Η ιδανική συντήρηση είναι σε νωπές και ξηρές συνθήκες. Στην εναλλακτική λύση η συντήρηση γίνεται σε συσκευασία υπό κενό ώστε να διατηρηθούν τα οργανοληπτικά της στοιχεία. Μόλις ανοιχτεί η συσκευασία μπορεί να συντηρηθεί στο ψυγείο, εφόσον τυλίγεται η κομμένη πλευρά[74,75].

4.4 Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

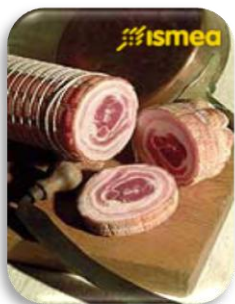
Πίνακας 21. Τα διατροφικά στοιχεία της Pancetta di Calabria.

Ενέργεια (kcal)	337	Σίδηρος (mgr)	0,4
Πρωτεΐνη (gr)	20,9	Μαγνήσιο (mgr)	11
Λίπη (gr)	28,1	Κάλιο (mgr)/ Ψευδάργυρος	149/1
Υγρασία (gr)	45,3	Θιαμίνη (mgr)	0,16
Χοληστερίνη (mgr)	80	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,13
Νάτριο (mgr)	1016	Ασβέστιο (mgr)	10

Πηγή: [74]

5. Pancetta Piacentina

5.1 Η ιστορία του



Εικόνα 32.

Η παρασκευή των αλλαντικών της Piacenza και ειδικότερα της Pancetta Piacentina ανάγεται στη ρωμαϊκή εποχή και διαγωνίστηκε έχοντας επίκεντρο τη γεωγραφική περιοχή της Piacenza. Η ιστορία του προϊόντος συνδέεται με την εξέλιξη μιας χαρακτηριστικής αγροτικής παράδοσης κοινής για όλη την κοιλάδα του Πάδου, περιοχή από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη, η επεξεργασία της οποίας γίνεται στη συνέχεια σε μια περιοχή αρκετά πιο περιορισμένη και σχετίζεται με εδραιωμένες παραδόσεις, που αφορούν ειδικά αυτό το προϊόν. Η καταγωγή του προϊόντος συνδέεται επομένως με την διάδοση της τοπικής χοιροτροφίας και με τις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες. Οι ιστορικές αναφορές στην Pancetta Piacentina βρίσκονται στις γαστρονομικές παραδόσεις της κοιλάδας του Πάδου.

Η Pancetta Piacentina ανήκει στα προϊόντα αλίπαστου κρέατος φυσικής ωρίμανσης, που συντηρούνται ωμά. Για την παρασκευή της χρησιμοποιείται το κοιλιακό τμήμα του επιφανειακού λίπους του ημισφαγίου, που ξεκινάει από την οπίσθια χώρα του στέρνου μέχρι τη βουβωνική, και οι μυϊκές δεσμίδες του κορμού. Το έτοιμο προϊόν έχει κυλινδρικό σχήμα, βάρος μεταξύ 5-8 κιλά, και χρώμα ζωηρό κόκκινο που διατρέχεται από το καθαρό λευκό των τμημάτων λίπους. Το κρέας έχει ευχάριστο, γλυκό άρωμα και γεύση νόστιμη. Για την παρασκευή της χρησιμοποιούνται νωποί μηροί χοίρων που γεννήθηκαν, εκτράφησαν και εσφάγησαν στην Emilia-Romagna και την Lombardia σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών παραγωγής. Παράγεται στην επαρχία της Piacenza σε υψόμετρο 900 μέτρων. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 2 Ιουλίου 1996 σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό CE No 1263/96. Τα διατροφικά του στοιχεία είναι ίδια με το Pancetta di Calabria[76,77].

5.2 Πως καταναλώνεται

Το μπέικον συχνά χρησιμοποιείται ως ορεκτικό σε συνδυασμό με τυρί pecorino (πρόβειο). Επίσης μπορεί να μαγειρευτεί, προκειμένου να εμπλουτιστεί η γεύση κάποιου κυρίως πιάτου. Η Pancetta Piacentina μπορεί να συνδυαστεί με διάφορα πιάτα χορταρικών, ώστε να εμπλουτίσει την γεύση τους και να δώσει άρωμα, είτε να συνδυαστεί με κάποιο κρέας. Τέλος είναι συνηθισμένη η σύζευξή του με κρασιά της περιοχής[77].

5.3 Η συντήρησή του

Οι ιδανικοί όροι της συντήρησης για το προϊόν είναι θερμοκρασίες από 12-15° C και υγρασία 60-70%. Το υπό κενό προϊόντων μπορεί να συντηρηθεί στο ψυγείο στους 6° C. Όταν κοπεί το μπέικον μπορεί να συντηρηθεί στο ψυγείο εφόσον έχει καλυφτεί η εκτεθειμένη επιφάνεια του προϊόντος με μια μεμβράνη τροφίμων. Επιπλέον είναι κατάλληλο να αφαιρεθεί από το ψυγείο μια ώρα πριν κοπεί επειδή κρύο είναι λιγότερο γευστικό[77].

5.4 Πως παράγεται

Η Pancetta Piacentina παράγεται από το τεμάχιο του χοιρινού την πανσέτα. Αφαιρούνται τα περιττά λίπη και εφόσον περιποιηθούν τα τεμάχια που προορίζονται για την παραγωγή του αλατίζονται, καρυκεύονται με ένα μίγμα φυσικών αρωματικών φυτών και μπαχαρικών και τοποθετείται στο ψυγείο για 15 ημέρες. Στη συνέχεια αφαιρούνται τα περιττά καρυκεύματα, παίρνει την στρογγυλή μορφή, τυλίγεται με δέρμα και στερεώνεται. Το δέρμα εκτός από στήριξη προσφέρει μια φυσική προστασία κατά την διάρκεια της ωρίμανσης. Στη συνέχεια τοποθετείται πάλι στο ψυγείο για μερικές ώρες, σε θερμοκρασία 0-5°C ώστε να σφίξει και να διατηρήσει το σχήμα του (Εικ.32Α). Ακολουθεί η φάση της ξήρανσης, για 7 ημέρες, σε θερμοκρασία 25°C. Τέλος είναι η φάση της ωρίμανσης, διαρκεί τουλάχιστον 2 μήνες (Εικ.32Β) [77].



Εικόνα 32Α.



Εικόνα 32Β.

6. Prosciutto di Parma

6.1 Η ιστορία του



Εικόνα 33.

Το Prosciutto di Parma έχει τις ρίζες του από την αρχαιότητα και αναφέρεται από τους ρωμαϊκούς χρόνους. Η Πάρμα, ήταν διάσημη για τις δραστηριότητες των κατοίκων της που αναπαρήγαγαν μεγάλα κοπάδια χοίρων και ήταν ιδιαίτερα ικανοί στην παραγωγή του αλατισμένου ζαμπόν. Ο Cato, λογοκριτής (234-149 Π.Χ.), στην εργασία του de Sour Cultivation περιγράφει την τεχνολογία της παραγωγής Prosciutto που χρησιμοποιείται από τους κατοίκους των Άλπεων 'Gaul', το οποίο είναι λίγο πολύ το ίδιο όπως χρησιμοποιείται σήμερα. Επίσης ο Terenzio Varrone (116-27 Π.Χ.), στην εργασία του Peasant de King αναφέρει την Πάρμα και τους κάτοικους της που ανατρέφουν τα μεγάλα κοπάδια των χοίρων και είναι ιδιαίτερα ικανοί στην παραγωγή αλατισμένου Prosciutto. Τέλος ο έλληνας ιστορικός και γεωγράφος Strabone αναφέρεται για το prosciutto και για το πώς προετοιμάζεται [78].

6.2 Πως παράγεται

Τα στάδια παραγωγής του Prosciutto di Parma είναι τα εξής [78,79,80]:

- **Τα ισχία**



Εικόνα 34.

Το Prosciutto di Parma παράγεται από τα ισχία των χοίρων. Οι χοίροι που χρησιμοποιούνται, αναπαράγονται, εκτρέφονται και σφαγιάζονται στις περιοχές (Emilia Romana, Lombardia, Piedmont, Veneto, Toscane, Umbria, Abruzzo, Latcio και Molise) που καθορίζονται στους κανονισμούς της κοινοπραξίας της Parma και σε επικυρωμένα σφαγεία από ειδικούς εργαζόμενους σε συνεργασία με επιθεωρητές της κοινοπραξία.

- **Το αλάτισμα**



Εικόνα 35.

Με τις πεπειραμένες αλλά προσεκτικές χειρονομίες οι αλατουργοί ψεκάζουν συγκεκριμένη ποσότητα άλατος επάνω στο φλοιό και τη μη προστατευμένη επιφάνεια μυών του ισχίου, και τα τοποθετούν έπειτα σε ψυγεία όπου παραμένουν για 20-25 ημέρες. Στο τέλος αυτής της περιόδου, το υπόλοιπο άλας αφαιρείται και τα ζαμπόν μεταφέρονται σε ένα άλλο δωμάτιο όπου και παραμένουν για 70-80 ημέρες.

- **Προ-ωριμάζοντας**



Εικόνα 36.

Αφού έχει διανεμηθεί ομοιόμορφα το άλας μέσα στη μυϊκή μάζα, το prosciutto πλένεται με χλιαρό νερό για να αφαιρέσει τα υπολείμματα άλατος και τις ακαθαρσίες και αφήνεται να ξεραθεί σε ελεγχόμενο περιβάλλον. Κατά αυτόν τον τρόπο η φάση προ-ωρίμανσης αρχίζει με τα ζαμπόν που κρεμιούνται στο παραδοσιακό «scalera» ή ράφια σε μεγάλα δωμάτια με υψηλά παράθυρα για να ευνοήσουν από κάθε πλευρά τον εξαερισμό.

- **Η σφράγιση "Sugnatura"**



Εικόνα 37.

Τα ζαμπόν χτυπιούνται με ξύλινα ρόπαλα δίνοντας τη χαρακτηριστική στρογγυλεμένη μορφή. Κατόπιν πραγματοποιείται η λειτουργία της σφράγισης «sugnatura»: οι περιοχές μυών του ζαμπόν που δεν προστατεύεται από το φλοιό καλύπτονται με το «sugna», είναι μίγμα λιωμένου χοιρινού λίπους με πιπέρι και αλάτι. Αυτή η επεξεργασία στοχεύει να μαλακώσει τα εξωτερικά στρώματα και να αποφευχθεί μια γρήγορη διαδικασία ξήρανσης του εσωτερικού μέρους του ζαμπόν.

- **Τελική περίοδος ωρίμανσης**



Εικόνα 38.

Τα ζαμπόν είναι τώρα έτοιμα και ολοκληρώνουν την διαδικασία ωριμάζοντας στα δροσερά, αεριζόμενα δωμάτια, τα «κελάρια». Στο τέλος της ωριμάζοντας περιόδου που δεν είναι ποτέ λιγότερο από 10 μήνες για τα ζαμπόν που ζυγίζουν μεταξύ 7-9 κιλά και 12 μηνών για εκείνους που ζυγίζουν περισσότερο, το prosciutto έχει χάσει το μεγαλύτερο μέρος του αρχικού βάρους του. Η κοινοπραξία, που έχει πραγματοποιήσει ήδη τους αυστηρούς ελέγχους σε όλες τις φάσεις από την αναπαραγωγή, τη σφαγή και έπειτα από την επικόλληση, την ωρίμανση, προχωρά τώρα στους ιδιαίτερους ελέγχους χρησιμοποιώντας το σώμα των επιθεωρητών της που εξετάζουν το prosciutto με τη μέθοδο γνωστή ως «Puntatura» που δίνει την αξιολόγηση και την κρίση.

- **Η διαδικασία ελέγχου "Puntatura"**



Εικόνα 39.

Στο τέλος της σωστής ωριμάζοντας περιόδου, τα ζαμπόν εξετάζονται από τους επιθεωρητές, που χρησιμοποιούν τη βελόνα και κάνουν τι μικροσκοπικές τρύπες μεταξύ του μυός και του φλοιού του prosciutto σε 5 διαφορετικές θέσεις και εξετάζουν το άρωμα του προϊόντος που πρόκειται να εγγραφεί της ομοιόμορφης και τέλειωσ ωριμότητας. Μόνο τα prosciutto που περνούν αυτό το στάδιο και λαμβάνουν την παρουσίαση αποδείξεων δοκιμών που έχουν ωριμάσει με έναν βέλτιστο τρόπο, μπορούν να γίνουν Parma Prosciutto και να φέρουν το σημάδι της κοινοπραξίας.

- **Μαρκάρισμα**



Εικόνα 40.

Σε αυτό το σημείο το prosciutto είναι έτοιμο να αναγνωριστεί επίσημα. Το μαρκάρισμα γίνεται με φωτιά με το σημάδι της δούκινης κορώνας της κοινοπραξίας Prosciutto di Parma. Από το 1991, επιπλέον το σημάδι περιλαμβάνει και τα αρχικά των εγκαταστάσεων παραγωγής, που επιβεβαιώνουν την προέλευση κάθε ενιαίου prosciutto.

- **Στο δείπνο**



Εικόνα 41.

Το prosciutto είναι τώρα έτοιμο για τη διανομή και φθάνει στα πιάτα μας, όπου η κάθε φέτα ελευθερώνει το άρωμά της και τη λεπτή αλλά μοναδική γεύση της.

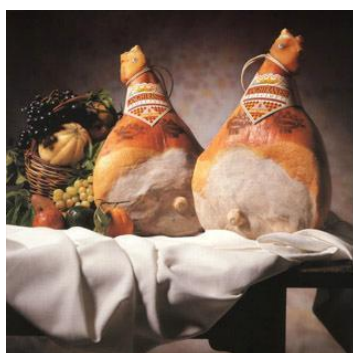
6.3Θρεπτική αξία

Το prosciutto θεωρείται τρόφιμο υψηλής ενέργειας. Τα τελευταία έτη, το ακατέργαστο Prosciutto Πάρμα έχει παρουσιαστεί για να προσαρμοστεί ιδιαίτερα στις αθλητικές δραστηριότητες, σε ερασιτεχνικό και επαγγελματικό επίπεδο. Τα ένζυμα των μυών, του άπαχου μέρος του ακατέργαστου ζαμπόν, κατά τη διάρκεια της ωριμάζοντας περιόδου, 12 μηνών, έχουν θέσει σε κίνηση τη διαδικασία πρωτεϊνικό pre-digestion. Η νέα έρευνα έχει φέρει επίσης στο φως το γεγονός ότι το ακατέργαστο ζαμπόν είναι πλούσιο σε valina, leucina και isoleucina, τα οποία επηρεάζουν το μεταβολικό κύκλο και ιδιαίτερα τους μυς κατά τη διάρκεια της άσκησης. Μετά από 12 μήνες που ωριμάζουν, αυτά τα οξέα αποτελούν το 30%, αποτρέποντας το σχηματισμό του γαλακτικού οξέος που προκαλεί την πίεση αιμοσφικτών και μυών. Το απολιπασμένο ζαμπόν έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας (περίπου 28%), ενώ η περιεκτικότητα σε λίπος είναι 4-5%, ίσως, δηλαδή με αυτό του βόειου, του μοσχαρίσιου ή του χοιρινού κρέατος. Επιπλέον, ο τύπος λίπους σε Prosciutto περιέχει 45% του ελαϊκού οξέος που είναι το θεμελιώδες συστατικό του ελαιολάδου, και 12-15% του λινελαϊκού οξέος. Και τα δύο έχουν τη αντιαθερογενούς επίδραση, η οποία αποτελεί πρόληψη της αρτηριακής σκλήρυνσης. Τέτοια θρεπτικά χαρακτηριστικά τοποθετούν το ακατέργαστο ζαμπόν σταθερά στα πλαίσια της καθημερινής διατροφής μας: συνοδευόμενο από τα λαχανικά και τα φρούτα μπορεί να είναι στην κύρια σειρά μαθημάτων αντί του κρέατος ή των ψαριών[78,79].

Πίνακας 22. Τα διατροφικά στοιχεία του Prosciutto di Parma.

Μέσες τιμές 100 gr Prosciutto		100 gr Prosciutto (όλο το ορατό εξωτερικό λίπος αφαιρούμενο)	
Ενέργεια (kcal)	280	Ενέργεια (kcal)	138
Υγρασία (%)	50,84	Υγρασία (%)	61,80
Πρωτεΐνη (%)	22,75	Πρωτεΐνη (%)	26,87
Λίπη (%)	21,01	Λίπη (%)	3,46
Αλάτι (%)	4,84	Αλάτι (%)	5,97
Ασβέστιο (mgr)	10		
Φώσφορο (mgr)	136		
Σίδηρος (mgr)	2,1		
Βιταμίνη B1 (mgr)	520		
Βιταμίνη B2 (mgr)	190		

Πηγή: [78]



Εικόνα 41Α.

7. Prosciutto di Carpegna

7.1 Η ιστορία του



Εικόνα 42.

Η παράδοση της παραγωγής των prosciutti στην περιοχή της Κοινότητας της Carpegna ανάγεται στην εποχή κατά την οποία η Carpegna ήταν ένα τμήμα του γειτονικού ρωμαϊκού δήμου Pitinum Pisaurense. Η περιοχή ήταν πάντα πλούσια σε δάση όπου κυριαρχούσαν οι βελανιδιές, παρέχοντας τη διατροφική βάση για την εκτροφή χοίρων. Η πρώτη ιστορική πηγή τεκμηρίωσης είναι ένα συμβόλαιο πώλησης των αλυκών της Cervia 1463MX μεταξύ του Malatesta Novello, άρχοντα της Cesena, και της Γαληνότατης Δημοκρατίας της Βενετίας, σύμφωνα με το οποίο παραχωρούνταν το δικαίωμα στην Κομητεία της Carpegna να συνεχίσει την εξόρυξη άλατος, βασικού στοιχείου για την ωρίμανση του prosciutto. Σε έναν πίνακα που απεικονίζει τον Άγιο Αντώνιο, χρονολογείται από τον 17^ο-18^ο αιώνα, που βρίσκεται στην εκκλησία του San Leo στην Carpegna, απεικονίζεται και ένα prosciutto, μαρτυρία της σημασίας της παραγωγής του. Πρόκειται για μια παράδοση που συνεχίστηκε με βιοτεχνική βάση και που στις αρχές της δεκαετίας του '70 προσέλαβε βιομηχανικό χαρακτήρα, αλλά με πλήρη σεβασμό στις παραδοσιακές τεχνικές. Σήμερα, οι προδιαγραφές παραγωγής εντάσσονται στο σύστημα ειδικών διατάξεων του κράτους μέλους για την κατηγορία των prosciutti με ονομασία προέλευσης Parma και San Daniele.

Τα χαρακτηριστικά των προϊόντων με ονομασία προέλευσης εξαρτώνται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Ειδικότερα, τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης είναι ίδια της συγκεκριμένης γεωγραφικής μακροζώνης. Στην περιοχή που προμηθεύει την πρώτη ύλη, η ανάπτυξη της ζωοτεχνίας συνδέεται με την εκτεταμένη καλλιέργεια δημητριακών και με τα συστήματα επεξεργασίας της τυροκομίας, που είναι ιδιαίτερα εξειδικευμένα, παράγοντες που έχουν καθορίσει την ανάπτυξη της τοπικής χοιροτροφικής παραγωγής. Η τοπικά περιορισμένη παραγωγή του prosciutto di Carpegna οφείλεται στις ιδιαίτερες συνθήκες της μικροζώνης. Οι ποιοτικές απαιτήσεις σχετίζονται με την μοναδικότητα των περιβαλλοντικών χαρακτηριστικών, των ανθρώπινων και φυσικών παραγόντων που συνδυάζονται για την παρασκευή του. Οι μορφολογικές, περιβαλλοντικές και μικροκλιματολογικές συνθήκες της προσδιορισθείσας ζώνης είναι εντελώς ιδιάζουσες, σε σημείο που να προσδίδουν στα prosciutti έντονες διακριτικές ιδιότητες. Η παντελής έλλειψη ρυπογόνων βιομηχανικών εγκαταστάσεων, η απόλυτη υπεροχή των λειμώνων, οι εκτάσεις κωνοφόρων και πλατύφυλλων με ψηλό κορμό, η παρουσία φυτών και θάμνων που φύονται σε υγιή κλίματα χωρίς υπερβολική υγρασία είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος της Κοινότητας της Carpegna. Το σύνολο πρώτη ύλη - προϊόν - ονομασία συνδέεται στενά με την κοινωνικοοικονομική εξέλιξη αυτής της γεωγραφικής περιοχής, γεγονός που καθορίζει ένα πλαίσιο που δεν είναι δυνατόν να αναπαραχθεί αλλού.

Το prosciutto di Carpegna παράγεται αποκλειστικά στην Carpegna, ένα μικρό κέντρο στην επαρχία Pesaro μεταξύ των λόφων του Montefeltro. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 2 Ιουλίου 1996 σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό CE No 1263/96.

Το prosciutto di Carpegna ανήκει στην κατηγορία των αλίπαστων προϊόντων φυσικής ωρίμανσης, που συντηρούνται ωμά. Για την παρασκευή του χρησιμοποιούνται οι νωποί χοιρινοί μηροί ζώων που γεννήθηκαν, εκτράφησαν και εσφάγησαν στη Marche, την Emilia Romagna και τη Lombardia, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών παραγωγής. Το έτοιμο προϊόν, μετά την ωρίμανση, έχει κανονικό βάρος μεταξύ 8,5 και 10,5 Kgr. και πάντως όχι μικρότερο των 8 Kgr. και όχι μεγαλύτερο των 11 Kgr. Το χρώμα στην κοπή τείνει στο ροζ-σομόν με την πρέπουσα ποσότητα στερεού λίπους, που έχει χρώμα ροδίζον λευκό στο εξωτερικό. Η γεύση είναι χαρακτηριστική, λεπτή, γλυκιά και αρωματική. Το μάσημα είναι ευχάριστο χάρη στην ευθραυστότητα των μυϊκών ινών του που είναι σχεδόν χωνεμένες από φυσική ενζυματική ωρίμανση[81,82].

7.2 Πως παράγεται

Οι φρέσκες πρώτες ύλες περνούν το πρώτο αλάτισμα (ξηρό αλάτισμα), τη μέτρηση της θερμοκρασίας και το pH. Μετά από μια περίοδο ανάπαυσης, ακολουθεί το δεύτερο αλάτισμα. Οι μηροί στη συνέχεια πλένονται, στεγνώνουν και ακολουθεί η προ-ωρίμανση. Η επιφάνεια που καλύπτεται από το δέρμα λειτουργεί σαν ένα φυσικό προστατευτικό. Τέλος ακολουθεί η ωρίμανση, η οποία διαρκεί 12 μήνες. Το προϊόν έρχεται ολόκληρο στην κατανάλωση με το κόκκαλο ή ξεκοκαλισμένο. Το prosciutto Carpegna αναγνωρίζεται από το εμπορικό σήμα που φέρνει το λογότυπο από την κοινοπραξία, το οποίο γίνεται με πυράκτωση πάνω σε κάθε τεμάχιο prosciutto[81].

7.3 Η συντήρησή του

Το prosciutto μπορεί να συντηρηθεί με το κόκαλο στους 15-20°C και χωρίς κόκαλο μεταξύ 7-10°C. Από τη στιγμή που θα κοπεί και μετά πρέπει να καλύπτεται με μεμβράνη τροφίμων, ώστε ο αέρας και το φως να μην ξεραίνουν την κομμένη επιφάνεια και προκαλείται η απώλεια οργανοληπτικών χαρακτηριστικών[81,82].

7.4 Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 23. Τα διατροφικά στοιχεία του Prosciutto di Carpegna.

Ενέργεια (kcal)	246,6	Σίδηρος (mgr)	0,7
Πρωτεΐνη (gr)	23,24	Μαγνήσιο (mgr)	26
Λίπη (gr)	14,62	Ψευδάργυρος (mgr)	3,23
Υγρασία (gr)	57	Φώσφορος (mgr)	261
Χοληστερίνη (mgr)	72	Χαλκός (mgr)	0,17
Νάτριο (mgr)	2578	Θιαμίνη (mgr)	1,77
Κάλιο (mgr)	373	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,2
Ασβέστιο (mgr)	16	Νιασίνη (mgr)	5,5

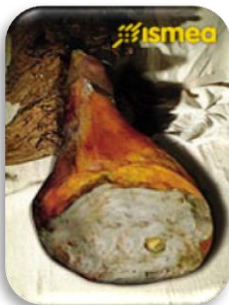
Πηγή: [81]



Εικόνα 42Α.

8. Prosciutto di Modena

8.1 Η ιστορία του



Εικόνα 43.

Η ιστορία του prosciutto di Modena είναι πολύ αρχαία και η προέλευσή της επιστρέφει από την ηλικία των Κελτών και των Ρωμαίων. Συντηρούνται διάφορα γραπτά και άλλα ιστορικά στοιχεία της ρωμαϊκής εποχής, που πιστοποιούν τη διάδοση των τεχνικών συντήρησης του χοιρινού κρεάτων. Η Modena έχει πλούσια παράδοση στην αλλαντοποιεία και έχει αναπτυχθεί κατά τη διάρκεια των αιώνων. Έχει τις ρίζες στους τοπικούς παραδοσιακούς αγρότες μέχρι στις ημέρες μας, στην παραγωγή του prosciutto και των άλλων τοπικών προϊόντων.

Το prosciutto έχει τη μορφή αχλαδιού και βάρος 8-10 κιλά. Το χρώμα του είναι έντονο κόκκινο εσωτερικά και η γεύση του γλυκιά, έντονη αλλά όχι αλμυρή, με ευχάριστο άρωμα, γλυκό αλλά οξύ ακόμη και όταν εξετάζεται με βελόνα. Η παραγωγή του γίνεται αποκλειστικά στην επαρχία της Modena και ιδιαίτερα κοντά στο ποταμό Pànaro. Για την παραγωγή του Prosciutto di Modena οι φρέσκοι μηροί του χοιρινού που χρησιμοποιούνται είναι αποκλειστικά από τα σφαγεία των εξής περιοχών: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio. Η εθνική αναγνώριση έγινε στις 30 Ιανουαρίου 1990 και η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 21 Ιουνίου 1996 σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό CE N° 1107/96[83,84,85].

8.2 Πως παράγεται

Για την παρασκευή του prosciutto χρησιμοποιούνται μηροί χοιρινών από τα οποία αφαιρείται το περιττό λίπος και το δέρμα, με στόχο να δοθεί η μορφή αχλαδιού. Ακολουθεί το αλάτισμα, σε δύο στάδια, με χλωριούχο νάτριο. Στο πρώτο γίνεται η αλάτιση και τοποθετείται στη ψύξη για σύντομο χρονικό διάστημα. Στη συνέχεια στη δεύτερη φάση ξαναγίνετε αλάτισμα των μηρών και τοποθετείται στους 2-5°C για τουλάχιστον 60 ημέρες. Αργότερα οι μηροί πλένονται, σκουπίζονται και ακολουθεί η προ-ωρίμανση που συνίσταται στην εξοικείωση των κρεάτων στις θερμοκρασίες μεταξύ 0-20°C, και προοδευτική μείωση της υγρασία. Ακολουθεί η ωρίμανση η οποία διαρκεί τουλάχιστον 12 μήνες. Το Prosciutto της Μοντένας εμπορευματοποιείται ολόκληρο με το κόκκαλο, ολόκληρο ξεκοκαλισμένο, ή σε κομμάτια συσκευασμένα υπό κενό[83,85].

8.3 Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 24. Τα διατροφικά στοιχεία του Prosciutto di Modena.

Ενέργεια (kcal)	320
Πρωτεΐνη (gr)	28,3
Λίπη (gr)	23
Υδατάνθρακες (gr)	0,1
Υγρασία (gr)	42,8
Χοληστερίνη (mgr)	69

Πηγή: [85]



9. Prosciutto San Daniele

9.1 Η ιστορία του



Εικόνα 44.

Η παραγωγή του Prosciutto San Daniele προέρχεται από τη κέλτικη και έπειτα τη ρωμαϊκή εποχή. Ο χώρος παραγωγής του είναι το κοινοτικό έδαφος San Daniele del Friuli στην επαρχία Udine. Η αναπαραγωγή και η σφαγή των χοίρων συμβαίνουν μόνο στις εξής 11 περιοχές: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio και Molise. Η εθνική αναγνώριση έγινε στις 14 Φεβρουαρίου 1990, Legge 14 febbraio 1990, N° 30 pubblicata sulla GURI n. 42 del 20 febbraio 1990 και η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 21 Ιουνίου 1996, CE N° 1107/96.

Το βάρος αποτελείται μεταξύ 8 και 10 κιλά και ποτέ κάτω από τα 7.5 κιλά. Το προϊόν εμπορευματοποιείται ολόκληρος με το κόκκαλο, ολόκληρο χωρίς κόκκαλο ή σε συσκευασία κενού σε κομμάτια. Τα διατροφικά του στοιχεία είναι ίδια με το prosciutto di Modena[86,87]

9.2 Πως παράγεται

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι χωρίς συντηρητικά και ψύχονται για 24 ώρες με στόχο να προσαρμοστεί η θερμοκρασία των κρεάτων στους 0 °C. Ακολουθεί η αλάτιση η οποία διαρκεί 60-90 ημέρες, προκειμένου να διεισδύσει η άλμη. Στη συνέχεια πλένεται και ακολουθεί η προ-ωρίμανση για 35-40 ημέρες. Τέλος είναι το στάδιο της ωρίμανσης, η οποία διαρκεί 12 μήνες και γίνεται σε χώρο όπου ελέγχονται η υγρασίας και η θερμοκρασίας.

Το ολόκληρο prosciutto συντηρείται σε κελάρια και όχι στο ψυγείο. Τα κομμάτια συντηρούνται σε ψυγείο εφόσον έχει καλυφτεί η κομμένη επιφάνεια με μεμβράνη τροφίμων. Γενικώς το prosciutto πρέπει να καταναλώνεται σύντομα για να διατηρεί τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του και να μην αλλοιώνεται η γεύση και το άρωμά του[86,87].

9.3 Πως καταναλώνεται

Πριν τεμαχιστεί το prosciutto είναι απαραίτητο να αφαιρεθεί το δέρμα και το εξωτερικό λαρδί, προκειμένου να αποφευχθεί να λερωθεί με το μαχαίρι το εσωτερικό μέρος και να καταστραφεί το άρωμά του. Η φέτα πρέπει να είναι λεπτή για να αναδειχθεί το άρωμα και η γεύση του. Το prosciutto συνοδεύεται με τους διάφορους τύπους ψωμιών σε συνδυασμό με παρμεζάνα και ένα τοπικό κρασί. Επίσης συνηθίζεται να χρησιμοποιείται ως ορεκτικό σε συνδυασμό με φρούτα όπως πεπόνι, ξηρά σύκα και άλλα φρούτα[86,87].



10. Prosciutto Toscano

10.1 Η ιστορία του



Εικόνα 45.

Το prosciutto Toscano υπάρχει από τα αρχαία χρόνια, όπου η παρασκευή του αποτελούσε γιορτή. Κάθε χειμώνα οι οικογένειες που είχαν τους χοίρους τους έσφαζαν με την βοήθεια των γεωπόνων της περιοχής, οι οποίοι επέβλεπαν την σφαγή και στη συνέχεια ακολουθούσε η παρασκευή του prosciutto η οποία συνοδευόταν με γιορτή. Με την ανάπτυξη των βιομηχανιών διατηρήθηκε ο τρόπος παρασκευής αλλά σταμάτησαν οι εκδηλώσεις. Επίσης η παρασκευή του γίνεται πλέον όλο το χρόνο.

Το Prosciutto Toscano έχει χαρακτηριστικό άρωμα το οποίο οφείλεται στα φυσικά καρυκεύματα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του, το σκόρδο, το μύρτιλλο, το δεντρολίβανο και τον θάμνο *Juniperus communis* (κέδρος). Η παραγωγή του γίνεται στην Τοσκάνη και οι χοίροι που χρησιμοποιούνται είναι αποκλειστικά από τα σφαγεία των εξής περιοχών: Emilia Romagna, Lombardia, Marche, Umbria, Lazio και Toscana. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 2 Ιουλίου 1996, CE N° 1263/96[88,89,90].

10.2 Πως παράγεται

Για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται φρέσκοι μηροί χοιρινών, απαγορεύεται να είναι κατεψυγμένοι. Οι χοίροι που χρησιμοποιούνται, ελέγχεται η διατροφή τους και πρέπει να έχουν ελάχιστη ηλικία 9 μηνών και ελάχιστο βάρος 145 κιλών. Η διαδικασία παραγωγής αρχίζει με την απομόνωση των μηρών και την αφαίρεση του περιττού λίπους. Ακολουθεί το αλάτισμα και προστίθεται πιπέρι και φυσικά αρώματα, όπως σκόρδο, δεντρολίβανο, μύρτιλλο και κέρδος. Τη στιγμή του αλατίσματος σε κάθε prosciutto εφαρμόζεται η πρώτη σφράγιση που δείχνει το μήνα αρχής της ωρίμανσης. Ακολουθεί η πλύση, η ξήρανση και αρχίζει η ωρίμανση, η οποία διαρκεί για ένα έτος. Το prosciutto Toscano εμπορεύεται με ή χωρίς το κόκκαλο ή σε μερίδες κομμένες από 0,5-1 κιλό[88,89,90].

10.3 Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 25. Τα διατροφικά στοιχεία του Prosciutto Toscano.

Ενέργεια (kcal)	398	Σίδηρος (mgr)	1,9
Πρωτεΐνη (gr)	23,6	Μαγνήσιο (mgr)	23
Άμυλο (gr)	33,5	Ψευδάργυρος (mgr)	3,5
Υγρασία (gr)	36,9	Υδατάνθρακες (gr)	0,6
Χοληστερίνη (mgr)	96	Χαλκός (mgr)	0,16
Νάτριο (mgr)	1524	Θιαμίνη (mgr)	0,14
Κάλιο (mgr)	433	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,16
Ασβέστιο (mgr)	11	Διαλυτά ζάχαρα (gr)	0,6

Πηγή: [88,90]

11. Prosciutto Veneto Berico-Euganeo

11.1 Η ιστορία του



Εικόνα 46.

Ο μετασχηματισμός και η συντήρηση των χοιρινών κρεάτων στο Veneto ήταν πολύ πριν από την εμφάνιση των Ρωμαίων και αυτό αποδεικνύεται από την ανακάλυψη χοιρινών από τα οποία έλλειπαν τα άκρα, προφανές σημάδι των χρήσεων των μηρών για το μετασχηματισμό τους. Η ονομασία Prosciutto προήλθε από το λατινικό όρο «perexuctus», το οποίο σημαίνει prosciugato (αποξηραμένο). Στη ρωμαϊκή εποχή οι λιγότεροι ευκατάστατοι αγρότες πωλούσαν τους μηρούς των χοίρων και κρατούσαν το υπόλοιπο για αυτούς. Η εμπορευματοποίηση των φρέσκων μηρών άρχισε μετά τη μεταπολεμική περίοδο και την εκβιομηχάνιση του τομέα της παραγωγής του Prosciutto.

Το Prosciutto Veneto για να μπορέσει να διανεμηθεί στο εμπόριο πρέπει να φέρει τα ακόλουθα σημάδια: 1. Σφραγίδα της αναπαραγωγής προέλευσης 2. Σφραγίδα του εξουσιοδοτημένου σφαγείου 3. Σφραγίδα με το μήνα και το έτος της αλάτισης 4. Εμπορικό σήμα της κοινοπραξίας με την ένδειξη των εγκαταστάσεων της παραγωγής (Εικ.46Δ) 5. Εμπορικό σήμα του παραγωγού.

Η παρασκευή του γίνεται στο έδαφος της περιοχής του Veneto, Berico-Euganeo, στα νότια σύνορα της επαρχίας της Padova, Vicenza και Verona και περιορίζεται στις εξής 15 περιοχές: Montagnana, Saletto, Ospedaletto Euganeo, Este, Pressana, Roveredo di Guà, Noventa Vicentina, Poiana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villaga, Barbarano Vicentino.

Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 21 Ιουνίου 1996, CE N° 1107/96.

Το prosciutto συντηρείται σε κελάρια κρασιού, αλλά πρέπει να τοποθετείται μακριά από οτιδήποτε μπορεί να επηρεάσει τη μυρωδιά του(Εικ.46Α). Εάν το prosciutto είναι ξεκοκαλισμένο και σε συσκευασία κενού συντηρείται στο ψυγείο μεταξύ 4-10°C. Το Prosciutto διατίθεται στο εμπόριο με ή χωρίς το κόκκαλο, σε μερίδες κομμένες 0,5-1κιλό ή κομμένο σε φέτες[91,92].

11.2 Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 26. Τα διατροφικά στοιχεία του Prosciutto Veneto Berico-Euganeo.

Ενέργεια (kcal)	268	Σίδηρος (mgr)	0,7
Πρωτεΐνη (gr)	25,5	Μαγνήσιο (mgr)	26
Λίπη (gr)	18,4	Ψευδάργυρος (mgr)	3,23
Υγρασία (gr)	50,6	Φόσφορο (mgr)	261
Χοληστερίνη (mgr)	72	Χαλκός (mgr)	0,17
Νάτριο (mgr)	2578	Θιαμίνη (mgr)	1,77
Κάλιο (mgr)	373	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,2
Ασβέστιο (mgr)	16	Νιασίνη (mgr)	5,5

Πηγή: [92]



Εικόνα 46Α.



Εικόνα 46Β.



Εικόνα 46Γ.



Εικόνα 46Δ.



12.Salame Brianza

12.1Η ιστορία του



Εικόνα 47.

Το Salame Brianza είναι από τα πιο απαραίτητα συστατικά της παραδοσιακής γαστρονομίας στη Lombardia που έχει διαδοθεί μέχρι τις ημέρες μας. Η προέλευση του προϊόντος συνδέεται με τη διάδοση της χοιροτροφίας στη Lombardia, αλλά και με τους ιδιαίτερους κλιματολογικούς παράγοντες της περιοχής. Το κλίμα των εδαφών της Lombardia, είναι ιδανικό στη συντήρηση των χοιρινών κρεάτων, το οποίο παρέχει τις ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες.

Το Salame Brianza χρησιμοποιείται στις σαλάτες και τα αντιπάστο. Συνοδεύεται με μανιτάρια, μαύρες ή πράσινες ελιές, μαρούλι, κ.α. Επίσης συνηθίζεται να το συνδυάζουν και με φρούτα όπως το ακτινίδιο, τα μήλα, και τα ρόδια.

Το Salame παράγεται αποκλειστικά από χοιρινά κρέατα. Έχει κυλινδρική μορφή. Το χρώμα είναι έντονο κόκκινου.

Το Salame Brianza παράγεται στην επαρχία Lecco, Como και του Μιλάνου. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 21 Ιουνίου 1996, CE N° 1107/96[93,94,95].

12.2Πως παράγεται

Η παραγωγή του Salame Brianza περιλαμβάνει: την προετοιμασία των κρεάτων, την άλεση, την ανάμειξη των κρεάτων με τα καρυκεύματα που χρησιμοποιούνται, το γέμισμα της πάστας σε φυσικό έντερο χοίρου και την ωρίμανση. Το προϊόν εμπορευματοποιείται ολόκληρο είτε πωλείτε κομμένο σε φέτες[95].

12.3Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 27. Τα διατροφικά στοιχεία του Salame Brianza.

Ενέργεια (kcal)	384	Σίδηρος (mgr)	1,3
Πρωτεΐνη (gr)	26,5	Μαγνήσιο (mgr)	26
Λίπη (gr)	30,5	Ψευδάργυρος (mgr)	3,58
Υγρασία (gr)	36,3	Φώσφορο (mgr)	229
Χοληστερίνη (mgr)	84	Χαλκός (mgr)	0,25
Νάτριο (mgr)	1827	Θιαμίνη (mgr)	0,19
Κάλιο (mgr)	473	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,16
Ασβέστιο (mgr)	12	Υδατάνθρακες (gr)	1

Πηγή: [95]



13. Salame di Varzi

13.1 Η ιστορία του



Εικόνα 48.

Η προέλευση του Salame Di Varzi ξεκινάει από την εποχή της εισβολής της Λογκοβαρδίας, όπου ανακαλύπτεται η κοιλάδα του Arpenpino. Μια περιοχή με ιδανικό κλίμα για την παραγωγή και την ωρίμανση αυτού του λουκάνικου. Το Salame Di Varzi ήταν από τα τρόφιμα που χρησιμοποιήθηκαν για να εξυπηρετήσει τις ανάγκες του μαρκησίου Malaspina, φεουδάρχη της περιοχής. Αργότερα οι έμποροι εξήγαγαν αυτό το εξαιρετικό σαλάμι σε όλους τους καλοφαγάδες της Ευρώπης.

Το χρώμα του είναι κόκκινο οινώδες και λευκό-ροζέ το λιπαρό μέρος του. Η πυκνότητα του είναι μαλακή και συμπαγές. Το βάρος του ποικίλλει μεταξύ 0.5-2 κιλά, αναλόγως με το χρόνο της ωρίμανσης. Το γλυκό και μυρωδάτο άρωμά του επηρεάζεται επίσης και από την περίοδο ωρίμανσης. Η ζώνη της παραγωγής περιλαμβάνει την επαρχία της Ραβία, τη κοινότητα Montana Oltrepo' Pavese, και την κοινότητα της Varzi. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 21 Ιουνίου 1996, CE N° 1107/96[96,97,98,99].

13.2 Πως παράγεται

Για την παραγωγή αυτού του σαλαμιού χρησιμοποιούνται αποκλειστικά χοίροι που εκτρέφονται παραδοσιακά χωρίς την χρήση ορμονών ή άλλων φαρμάκων. Τα μέρη του χοίρου που χρησιμοποιούνται είναι: ο ώμος, το κάτω μέρος της σπάλας και το μπέικον. Τα υλικά τα οποία χρησιμοποιούνται είναι ένα μίγμα καρυκευμάτων, σκόρδο και νιτρικό κάλιο. Η παραγωγή ξεκινάει με την άλεση των κρεάτων, την ανάμειξη με τα καρυκεύματα, το γέμισμα των λουκάνικων και τελειώνει με την ωρίμανση του σαλαμιού[96,97].

13.3 Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 28. Τα διατροφικά στοιχεία του Salame Di Varzi.

Ενέργεια (kcal)	392	Σίδηρος (mgr)	1,5
Πρωτεΐνη (gr)	26,7	Μαγνήσιο (mgr)	25
Λίπη (gr)	31,1	Ψευδάργυρος (mgr)	3,5
Υγρασία (gr)	35,5	Φώσφορο (mgr)	356
Υδατάνθρακες (gr)	1,5	Χαλκός (mgr)	0,13
Ευδιάλυτες ίνες (gr)	1,5	Σελήνιο (mgr)	3,1
Χοληστερίνη (mgr)	90	Θιαμίνη (mgr)	0,24
Νάτριο (mgr)	1497	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,21
Ασβέστιο (mgr)	32	Νιασίνη (mgr)	2,5

Πηγή: [96]



14.Salame Piacentino

14.1Η ιστορία του



Εικόνα 49.

Είναι αλατισμένο και φυσικά καρυκευμένο προϊόν. Η παραγωγή του Salame piacentino γίνεται στην επαρχία της Piacenza. Το προϊόν είναι κυλινδρικής μορφής και ελάχιστου βάρους 400 γραμμάρια. Το χρώμα του είναι έντονο κόκκινο. Το άρωμα είναι χαρακτηριστικό, πολύ έντονο, προς το γλυκό.

Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 2 Ιουλίου 1996, CE N° 1263/96.

Προκειμένου να καταναλωθεί το σαλάμι είναι σημαντικό να ξεφλουδιστεί πριν την κοπή των φετών. Μπορεί να καταναλωθεί ως ορεκτικό, στην ένωση με όλους τους τύπους Piacentini κρασιών, επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά την παρασκευή παραδοσιακών συνταγών[100,101].

14.2Πως παράγεται

Για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται τα εξής μέρη του χοίρου: το κεφάλι, το λαρδί, ο λαιμός και το μπέικον. Τα κομμάτια περνάνε από τη μηχανή του κιμά, με διάμετρο 10 χιλιοστόμετρα. Ακολουθεί έπειτα η προσθήκη των καρυκευμάτων και ζυμώνονται. Στη συνέχεια το μίγμα γεμίζεται σε έντερο χοίρου. Το σαλάμι δένεται με σπάγκο, όπως απαιτεί η παράδοση. Στη συνέχεια οδηγείται σε εγκαταστάσεις για να ξεραθεί σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και υγρασία. Τέλος η ωρίμανση του Salame Piacentino συμβαίνει σε ατμόσφαιρες με θερμοκρασία που αποτελείται μεταξύ 12-19°C και με σχετική υγρασία 70-90%, για ελάχιστη περίοδο 45 ημέρες.

Το Salame Piacentino, για να συντηρηθεί επαρκώς, πρέπει να κρατηθεί στο ψυγείο. Θα ήταν κατάλληλο να αφαιρεθεί από το ψυγείο τουλάχιστον μια ώρα πριν κοπεί, επειδή κρύο είναι λιγότερο γευστικό[100,102].

14.3Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 29. Τα διατροφικά στοιχεία του Salame piacentino.

Ενέργεια (kcal)	392	Ασβέστιο (mgr)	32
Πρωτεΐνη (gr)	26,7	Σίδηρος (mgr)	1,5
Λίπη (gr)	31,1	Μαγνήσιο (mgr)	25
Υγρασία (gr)	35,5	Ψευδάργυρος (mgr)	3,5
Χοληστερίνη (mgr)	90	Φώσφορο (mgr)	356

Πηγή: [100]



15. Salamini italiani alla cacciatora

15.1 Η ιστορία του



Εικόνα 50.

Η παραγωγή αυτού του σαλαμιού άρχισε στις περιοχές της Λομβαρδίας, από την οποία και επεκτάθηκε στις γύρω περιοχές. Οι βαρβαρικοί πληθυσμοί κατά τη διάρκεια των μεταναστεύσεών τους χρησιμοποίησαν τρόφιμα με μακροχρόνια συντήρηση, φτιαγμένα κυρίως από χοιρινό κρέας. Το όνομά του, cacciatora, σημαίνει κυνηγετικό τζάκετ και προήλθε λόγω της χρήσης του από τους κυνηγούς, οι οποίοι το έπαιρναν στις εξο-

ρμήσεις τους.

Το σαλάμι παράγεται από άπαχα κρέατα από το μυϊκό σύστημα των χοίρων. Το μέγιστο βάρος του είναι τα 500 γραμμάρια, έχει κυλινδρική μορφή, είναι συμπαγής και ομοιογενής. Το χρώμα του είναι έντονο κόκκινο. Είναι γλυκό και πολύ εκλεπτυσμένο στην γεύση. Το σαλάμι παράγεται στις εξής περιοχές: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Abruzzo, Lazio και Molise. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 8 Σεπτεμβρίου 2001, CE N° 1778/01[103,104].

15.2 Πως παράγεται

Οι πρώτες ύλες αποτελούνται κυρίως από το ραβδωμένο μυϊκό σύστημα των χοίρων, κομμάτια σκληρού λίπους, πιπέρι και σκόρδο. Επίσης προστίθεται κρασί, ζάχαρα (γλυκόζη, φρουκτόζη, λακτόζη), γάλα (άπαχο ή σε σκόνη), καλλιέργεια ενζύμου, νιτρικό νάτριο και κάλιο και ασκορβικό οξύ. Τα κομμάτια κρέατος και λίπους αλέθονται και αφού αναμειχτούν με τα υπόλοιπα, το μίγμα που παράγεται γεμίζεται σε φυσικά έντερα χοίρου, διαμέτρου 7,5 εκατοστών και μήκους 35 εκατοστών. Διατηρούνται αρκετά σε φρέσκες και ξηρές θέσεις, για πιο μεγάλη περίοδο συντήρηση τοποθετείται σε ψυγείο[103,104].

15.3 Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 30. Τα διατροφικά στοιχεία του Salamini italiani.

Ενέργεια (kcal)	425	Ασβέστιο (mgr)	34
Πρωτεΐνη (gr)	28,5	Σίδηρος (mgr)	1,7
Λίπη (gr)	34	Μαγνήσιο (mgr)	25
Υγρασία (gr)	30,6	Ψευδάργυρος (mgr)	3,6
Υδατάνθρακες (gr)	1,2	Φώσφορο (mgr)	356
Ευδιάλυτα ζάχαρα (gr)	1,2	Χαλκός (mgr)	0,17
Χοληστερίνη (mgr)	99	Σελήνιο (mgr)	3,1
Νάτριο (mgr)	1498	Θιαμίνη (mgr)	0,28
Κάλιο (mgr)	435	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,16

Πηγή: [103]

16. Salsiccia di Calabria

16.1 Η ιστορία του



Εικόνα 51.

Η προέλευση της καλαβρέζας παράδοσης στην παραγωγή των σαλαμιών προήλθε από την εποχή της ελληνικής αποίκησης των ιονικών ακτών. Οι ιστορικές καταγραφές για την παραγωγή σαλαμιών είναι πολυάριθμες. Μεταξύ των επιφανών μαρτύρων είναι και ο Giacomo Casanova, ο οποίος διηγείται, κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού του στην Καλαβρία, να έχει γευματίσει με τον επίσκοπο Francescantonio όπου δοκίμασε το σαλάμι της Καλαβρίας, κρίνοντάς το, ως, το καλύτερο που είχε φάει ποτέ.

Είναι σαλάμι βραχείας ωρίμανσης, κυλινδρικής μορφής, μεγέθους 70 έως 80 εκατοστών. Παράγεται σε 3 τύπους, τη Salsiccia Dolce, Piccante, και Bianca. Η γεύση και το άρωμά του εξαρτάται από τον τύπο της Salsiccia. Η Dolce έχει μια γλυκιά γεύση λόγω της κόκκινης πιπεριάς. Η Piccante έχει μια έντονη και χαρακτηριστική πικάντικη μυρωδιά που οφείλεται στο πικάντικο κόκκινο πιπέρι (τσίλι). Το λουκάνικο χρησιμοποιείται κατά κόρον στην τοπική παραδοσιακή γαστρονομία, αποτελεί ένα από τα πιο κύρια ορεκτικά των Καλαβρέζων και συνδυάζεται με τοπικά τυριά. Το σαλάμι της Καλαβρίας προέρχεται από χοίρους των εξής περιοχών: Καλαβρία, Βασιλικάτα, Σικελία, Πούλια και Καμπάνια και παράγεται στην περιοχή της Καλαβρίας. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 21 Ιανουαρίου 1998, CE N° 134/98[105,106].

16.2 Πως παράγεται



Εικόνα 51Α.

Το σαλάμι της Καλαβρίας είναι προϊόν που παράγεται από τα μέρη του ώμου και χαμηλού κόστους κρέατα των χοίρων (λαρδί, πανσέτα, κ.α.). Τα κρέατα και το λαρδί επεξεργάζονται σε θερμοκρασία μεταξύ 0 και 3°C. Τα κρέατα αλέθονται στη μηχανή του κιμά, ενώ το λαρδί κόβεται με το χέρι σε μικρούς κύβους. Αναμειγνύονται με τα καρυκεύματα.



Εικόνα 51Β.

Η πάστα γεμίζεται σε φυσικό έντερο χοίρου, κρεμιέται σε τρόλεϊ και ακολουθεί η ξήρανση, η οποία διαρκεί 5 ημέρες περίπου και στη συνέχεια ακολουθεί η ωρίμανση.

Salsiccia Bianca
27112/2800
Lotto: 27122800
Pro Prodotto
Calabrese DOP
Confino...



Εικόνα 51Γ.



Εικόνα 51Δ.

Η ωρίμανσή του είναι βραχεία-μεσαίας διάρκειας και διαρκεί περίπου 40 ημέρες.



Εικόνα 51Ε.



Εικόνα 51ΣΤ.

Μετά την ωρίμανση τα αλλαντικά πλένονται και βουρτσίζονται, ώστε να απομακρυνθεί η μούχλα, στεγνώνουν για 2 ημέρες και η Salsiccia είναι έτοιμη για εμπορευματοποίηση. Συσκευάζεται ολόκληρη, είτε ως τεμάχιο σε συσκευασία υπό κενό (συσκευασία vacuum)[105].



Εικόνα 51Ζ.

16.3Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 31. Τα διατροφικά στοιχεία του Salsiccia.

Ενέργεια (kcal)	513	Σίδηρος (mgr)	4,3
Πρωτεΐνη (gr)	22	Φώσφορο (mgr)	266
Λίπη (gr)	47,3	Θιαμίνη (mgr)	0,31
Υγρασία (gr)	28,2	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,2
Ασβέστιο (mgr)	31	Νιασίνη (mgr)	4,6

Πηγή: [105]



17.Soppresata di Calabria

17.1Η ιστορία του



Εικόνα 52.

Η προέλευση του επιστρέφει από την αποίκηση των ελλήνων στην Καλάβρια. Είναι κυλινδρικής μορφής, μήκους περίπου 15 εκατοστών και διαμέτρου 6 εκατοστών. Το άρωμα είναι πολύ χαρακτηριστικό, αρκετά έντονο και πικάντικο.

Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή προέρχεται από χοίρους γεννημένους στην Καλαβρία, τη Σικελία, τα Βασιλικάτα, την Πούλια και τη Καμπάνια. Παράγεται αποκλειστικά στην επαρχία της Καλαβρίας. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 21 Ιανουαρίου 1998, CE N° 134/98.

Διατηρείται τέλεια για ένα περίπου έτος σε ξηρές θέσεις, όπου έρχεται παραδοσιακά κρεμασμένο προκειμένου να ολοκληρωθεί η διαδικασία της ωρίμανσης. Αποτελεί άριστο ορεκτικό και συνδυάζεται με κόκκινα κρασιά. Επίσης χρησιμοποιείται σε αρκετές παραδοσιακές συνταγές[107,108].

17.2Πως παράγεται

Τα χρησιμοποιημένα μέρη του χοίρου είναι ο ώμος, και το παχύ μέρος στο μπροστινό μέρος του γλουτός, κοντά στο σβέρκο. Η διαδικασία παραγωγής του Soppresata di Calabria είναι το αποτέλεσμα της εξέλιξης των ιδιαίτερων παραδόσεων και χρησιμοποιούνται εγκαταστάσεις που απαιτούν τη χρήση των κρεάτων που προέρχονται από τις τοπικές αναπαραγωγές των χοίρων, οι οποίες είναι χαρακτηριστικές των ιταλικών γενεαλογικών γραμμών. Οι χοίροι ταΐζονται αποκλειστικά με φυτικά προϊόντα και λαχανικά της περιοχής. Η χρήση των φυσικών αρωματικών ουσιών (μαύρο πιπέρι, κόκκινο πιπέρι, πιπέρι τσίλι) συντελούν στον προσδιορισμό των οργανοληπτικών ιδιοτήτων των κρεάτων. Η παραγωγή του γίνεται όπως της Salsiccia di Calabria. Είναι σαλάμι μέτριας ωρίμανσης. Η εμπορευματοποίηση του γίνεται ολόκληρη[107].



Εικόνα 52Α.



Εικόνα 52Β.



Εικόνα 52Γ.



Εικόνα 52Δ.



Εικόνα 52Ε.



Εικόνα 52ΣΤ.

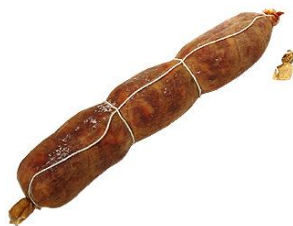
17.3 Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 32. Τα διατροφικά στοιχεία του Soppressata.

Ενέργεια (kcal)	514	Σίδηρος (mgr)	4,3
Πρωτεΐνη (gr)	22	Φώσφορο (mgr)	266
Λίπη (gr)	47,3	Θιαμίνη (mgr)	0,31
Υγρασία (gr)	28,2	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,2
Ασβέστιο (mgr)	31	Νιασίνη (mgr)	4,6

Πηγή: [107]



18. Sopressa Vicentina

18.1Η ιστορία του



Εικόνα 53.

Το Sopressa Vicentina είναι ένα προϊόν της ποιοτικής κληρονομιάς, της Vicenza. Το Sopressa Vicentina είναι ένα προϊόν καρυκευμένο, κυλινδρικής μορφής. Παράγεται αποκλειστικά από την περιοχή της Vicenza. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 18 Μαρτίου 2003, CE N° 492/03.

Το Sopressa Vicentina υποδεικνύεται για τα γεύματα όλης της ημέρας. Χρησιμοποιείται ως ορεκτικό, στις διάφορες παραδοσιακές τοπικές συνταγές[109].

18.2Πως παράγεται

Το Sopressa Vicentina παράγεται αποκλειστικά από χοίρους που εκτρέφονται στην περιοχή. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην διατροφή των χοίρων, οι φυλές που χρησιμοποιούνται είναι: Large White, Landrace και Duroc. Η θανάτωση πραγματοποιείται μόνο στους χοίρους 130 κιλών. Για την παραγωγή του Sopressa Vicentina χρησιμοποιούνται τα πλευρά, ο ώμος, το μπέικον, το παχύ μέρος του λαιμού και ο γλουτός. Τα κρέατα ψύχονται σε θερμοκρασία μεταξύ 0 °C και 3 °C, για 24 ώρες. Ακολουθεί το ξεκοκάλισμα, ο εξαγνισμός και η κοπή. Τα κρέατα αλέθονται σε μηχανές του κιμά, διαμέτρου 6 – 7 χιλιοστόμετρα. Κατά την επεξεργασία οι θερμοκρασίες κυμαίνονται στους 3 - 6°C. Στο μίγμα προστίθενται τα κατάλληλα καρυκεύματα. Στη συνέχεια το μίγμα που προκύπτει τοποθετείται σε φυσικό έντερο χοίρου, διαμέτρου 8 εκατοστών. Ακολουθεί η ξήρανση, για 12 ώρες, σε θερμοκρασίες 20-24°C. Ο χρόνος ωρίμανσης του Sopressa Vicentina ποικίλλει σύμφωνα με το μέγεθος, με ελάχιστο τις 60 ημερών για 1-1.5κιλά και με μέγιστο 120 ημερών για 3.5-8κιλά. Το προϊόν είναι διαθέσιμο στην αγορά σε διάφορα μεγέθη από 1-8 κιλά[109].

18.3Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 33. Τα διατροφικά στοιχεία του Sopressa Vicentina.

Ενέργεια (kcal)	514	Σίδηρος (mgr)	4,3
Πρωτεΐνη (gr)	22	Φώσφορο (mgr)	266
Λίπη (gr)	47,3	Θιαμίνη (mgr)	0,31
Υγρασία (gr)	28,2	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,2
Ασβέστιο (mgr)	31	Νιασίνη (mgr)	4,6

Πηγή: [109]



19. Valle d'Aosta Jambon de Bosses

19.1 Η ιστορία του



Εικόνα 54.

Οι πολυάριθμες ιστορικές αναφορές συμβάλλουν για να πλαισιώσουν το Jambon de Bosses στον πολιτισμό και την παράδοση της Aosta. Τα αρχαία έγγραφα από το 1397Μ.Χ. βεβαιώνουν την παρουσία του στη περιοχή του Santa Remi. Ετησίως διοργανώνεται μια γιορτή στην οποία γίνεται η εμπορευματοποίηση και η δοκιμή του προϊόντος.

Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή προέρχεται από χοίρους γεννημένους στην Valle d'Aosta, Piemonte, Λομβαρδία, Βενετία και Εμιλία Ρομάνια. Παράγεται αποκλειστικά στην επαρχία της Valle d'Aosta. Η αναγνώριση ως ΠΟΠ προϊόν έγινε στις 2 Ιουλίου 1996, CE N° 1263/96.

Πριν τεμαχιστεί το prosciutto είναι απαραίτητο να αφαιρεθεί το δέρμα και το εξωτερικό λαρδί, προκειμένου να αποφευχθεί το μαχαίρι να λερωθεί με το εξωτερικό λίπος και να αλλοιώσει το άρωμα της φέτας. Η φέτα πρέπει να κοπεί λεπτή ώστε να αναδειχθεί το άρωμα και η γεύση του ζαμπόν. Μπορεί να συνοδευθεί στους διάφορους τύπους ψωμιών και ιδιαίτερα με το τοπικό ψωμί. Τα κρασιά που συνδυάζονται καλύτερα είναι τα λευκά όπως το Malvasia, Trebbiano, Pinot και τα κόκκινα κρασιά[110,111,112].

19.2 Πως παράγεται

Για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται μηροί χοίρων, οι οποίοι αλατίζονται, αρωματίζονται και αφήνονται να ξεραθούν για περίπου είκοσι ημέρες. Το αλάτισμα συμβαίνει μόνο μεταξύ το Νοεμβρίου και το Φεβρουαρίου. Τα καρυκεύματα τα οποία χρησιμοποιούνται είναι: το πιπέρι, η αλιφασκιά, το δεντρολίβανο και το σκόρδο. Ακολουθεί η ωρίμανση η οποία διαρκεί από 18 έως 24 μήνες. Η ωρίμανση γίνεται σε ξύλινες κατασκευές οι οποίες βρίσκονται σε ύψους 1.800 μέτρων. Τα προϊόντα είναι έτοιμα για την προώθησή τους στην αγορά τον Ιουλίου[110,111,112].

19.3 Θρεπτική αξία

Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:

Πίνακας 34. Τα διατροφικά στοιχεία του Jambon de Bosses.

Ενέργεια (kcal)	450	Σίδηρος (mgr)	1,9
Πρωτεΐνη (gr)	22,2	Μαγνήσιο (mgr)	23
Λίπος (gr)	43	Ψευδάργυρος (mgr)	3,5
Υγρασία (gr)	34	Κάλιο (mgr)	433
Υδατάνθρακες (gr)	0,6	Ριβοφλαβίνη (mgr)	0,16
Ασβέστιο (mgr)	11		

Πηγή: [112]



20. Valle d'Aosta Lard d'Arnad

20.1 Η ιστορία του



Εικόνα 55.

Το ιστορικό αναφορές σε αυτό το προϊόν ξεκινούν από το 1763Μ.Χ. και δείχνουν τη διάδοση στο πέρασμα των αιώνων των συγκεκριμένων μεθόδων χρήσης παραγωγής από τους παραδοσιακούς αγρότες μέχρι σήμερα.

Χρησιμοποιείται ως ορεκτικό κατά την προετοιμασία των τοπικών πιάτων. Επίσης το χρησιμοποιούν στις διάφορες σάλτσες για να ενισχύσουν την γεύση.

Είναι λευκού χρώματος με ροζ αποχρώσεις λόγω της υπαρξης του κρέατος. Το πάχος του είναι τουλάχιστον 3εκατοστά. Η μυρωδιά είναι πλούσια λόγω των αρωμάτων και της γεύσης των αρωματικών φυτών που χρησιμοποιείται στο μίγμα της άλμης.

Παράγεται στη Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna. Αναγνωρίστηκε ως ΠΟΠ προϊόν από την Ε.Ε. με τον κανονισμό CE N° 1263/96 στις 2 Ιουλίου 1996[113,114].

20.2 Πως παράγεται

Το λαρδί του ώμου και της πλάτης κόβονται στα επιθυμητά μεγέθη και καλύπτονται με άλμη και ένα μίγμα αρωματικών. Ακολουθεί η ωρίμανση, η οποία διαρκεί τουλάχιστον τρεις μήνες[113,114].

20.3 Συσκευασία

Συσκευάζεται σε διάφορα μεγέθη κομματιών σε αεροστεγές συσκευασίες ανάλογα με την κρίση του εκάστοτε παραγωγού και την ζήτηση της αγοράς.

20.4 Θρεπτική αξία

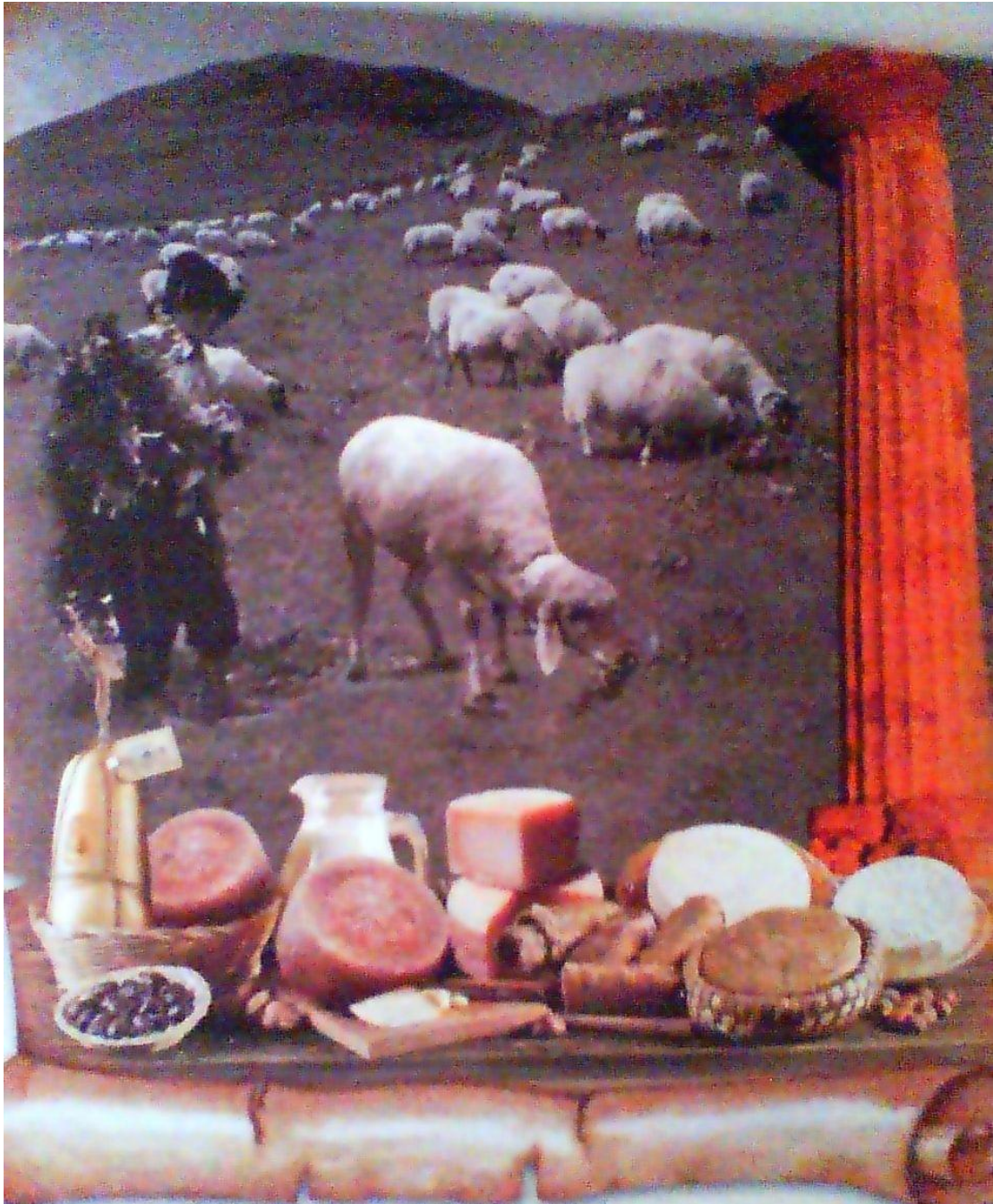
Τα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχουν:


















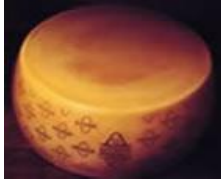



Πίνακας 35. Τα διατροφικά στοιχεία του Lard d'Arnad.

Ενέργεια (kcal)	891	Χοληστερόλη (mgr)	95
Λίπη (gr)	99	Νάτριο (mgr)	2
Υγρασία (gr)	1	Κάλιο (mgr)	1
















Πηγή: [114]

Εικόνες



ASIAGO		
 {1}	 {2}	 {3}
BITO	CACIOCAVALLO SILANO	CANESTRATO PUGLIESE
 {4}	 {1}	 {1}
FIORE SADRO		
 {6}	 {5}	 {6}
 {6}	 {6}	 {6}
CASCIOTA D'URBINO		
 {1}	 {7}	 {7}
FONTINA (FONTINA D'AGOSTA)		
 {8}	 {1}	 {9}
 {9}	 {9}	 {1}



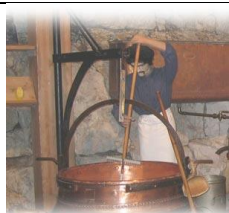



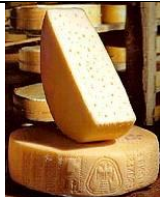


GRANA PADANO

{10}		{10}		{10}	
{10}		{10}		{10}	
		{10}		{10}	
			 Grana Padano. Formaggio d'autore.    {12}	{11}	
















MONTASIO

	{13}		{13}		{13}
---	------	---	------	---	------










MONTE VERONESE








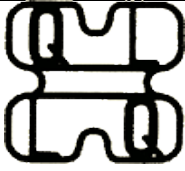













	{14}		{14}		{14}
	{14}		{14}		{14}
	{14}		{14}		{1}

PARMIGIANO REGGIANO

		 {15}
{15}	{15}	
	 {15}	 {15}
{15}		
	 {15}	 {15}
{15}		
	 {15}	 {15}
{15}		
	 {1}	 {1}
{1}		

PECORINO SARDO

	 {16}	 {16}
{16}		
 {1}	 {1}	 {1}
 {16}	 {16}	 {16}

PECORINO TOSCANO	PECORINO SICILIANO	
 {1}	 {17}	 {1}
PECORINO ROMANO		
 {18}	 {18}	 {1}
PROVOLONE VALPADANA	QUARTIROLO LOMBARDO	RASCHERA
 {1}	 {1}	 {1}
TALEGGIO		
 {19}	 {20}	 {20}
 {20}	 {20}	 {20}
 {20}	 {20}	 {20}
GORGONZOLA	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	
 {1}	 {1}	 {1}

Παράρτημα

1. Μικροβιολογικές και οργανοληπτικές εξετάσεις του Fiore Sardo.



Χημική ανάλυση προϊόντος ωρίμανσης 6-7 μηνών.
pH:5.54, Υγρασία:29.7%, Ξηρά Ουσία:70.93%. Ανά 100gr Ξηρά Ουσία: τέφρα:8.17, λίπος: 50.57, συνολικό άζωτο: 5.96, άζωτο διαλυτό στο νερό: 1.87, άζωτο διαλυτό σε pH 4.6: 1.27, μη πρωτεϊνικό άζωτο: 0.90, γλωριούχο νάτριο: 4.88, λακτόζη: 0.10, L-γαλακτικό οξύ: 1.18, D-γαλακτικό οξύ: 0.58, ασβέστιο: 0.89, φώσφορο: 0.62.

Μικροβιολογική ανάλυση προϊόντος.
Μολύνσεις: UFC/gr. 2,1 E+07, γαλακτικά βακτηρίδια: UFC/gr. 3,5 E+09, κολοβακτηρίδια: UFC/gr. 0,0 E+00.

2. Η πήξη του γάλακτος μπορεί να είναι όξινη ή ενζυματική. Όταν είναι όξινη πήζει λιγότερα ελαστικά και με μικρότερη συνοχή (χρησιμοποιείται για τυριά αιγών και το mascarpone). Η ενζυματική ή πήξη με χρήση πυτιάς, αντ' αυτού, είναι το αποκτηθέν του ενζυμικού χημικού που προστίθεται στο γάλα με την πυτιά. Λαμβάνεται ένα πιο ελαστικό πήξιμο. Στην ενζυμική πήξη μετά από αναδεύσεις, χωρίζεται ο ορός γάλακτος από τη στάρπη. Η παραβίαση γίνεται με το «guotolo» (ένα ραβδί ξύλου) ή ενός μεταλλικού srino και λαμβάνονται κομμάτια τυριού, διαστάσεων ενός φουντουκιού (3-6 εκατ.). Σχεδόν πάντα η παραβίαση περιλαμβάνει την απώλεια ορού (μέχρι 1%). Αυτές οι απώλειες μπορούν να περιοριστούν επαναλαμβάνοντας μια αργή αναταραχή με τις λεπίδες.

3. Παστερίωση είναι μια θερμική επεξεργασία μέσω της οποίας όλοι οι παθογόνοι μικροοργανισμοί για το άτομο καταστρέφονται και η μη παθογόνος μικροχλωρίδα μειώνεται, ώστε να συντηρηθεί το γάλα στους 4°C για μερικές ημέρες.

4. Εμπορικά σήματα τυροκομικών

Asiago	
Bitto	

Caciocavallo Silano	
Canestrato Pugliese	
Casciotta d'Urbino	
Fiore Sardo	
Fontina	
Gorgonzola	
Grana Padano	
Montasio	
Monte Veronese	
Mozzarella di Bufala Campana	
Parmigiano Reggiano	
Pecorino Romano	

Pecorino Sardo	
Pecorino Siciliano	
Pecorino Toscano	
Provolone Valpadana	
Quartirollo Lombardo	
Ragusano	
Raschera	
Taleggio	
Toma Piemontese	
Valle d'Aosta Fromadzo	
Valtellina Casera	

Κοινοπραξία

Asiago	Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago	Corso Fogazzaro, 18 – Vicenza - Tel. 0444321758 - Fax. 0444326212	www.asiagocheese.it asiago@asiagocheese.it
Bitto	Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto	Via Valeriana, 32 - 23100 Sondrio Tel. 0342 210247 - Fax. 0342 218733	www.ctcb.it
Bra	Consorzio per la tutela del Formaggio Bra	Via Livorno 60 c/o Environment Park - 10144 Torino - tel. 011.2258391 - fax 011.2258408	assodop@isiline.it
Caciocavallo Silano	Consorzio di Tutela del Formaggio Caciocavallo Silano DOP	Via degli Stadi, 90 – 87100 -Cosenza - Tel.. 0984393007	www.caciocavallosilano.net
Casciotta d'Urbino	Consorzio di Tutela della Casciotta d'Urbino	Via A. Manzoni, 25 - 61049 URBANIA (PU) Tel. e Fax +39 0721 87981	www.casciottadiurbino.it
Castelmagno	Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno	c/o Cooperativa Agricola "La Poiana" - Piazza Caduti 1 - 12020 Castelmagno CN - tel. 0171-986190 - fax Comune 0171-986348	
Fiore Sardo	Consorzio per la tutela del formaggio Fiore Sardo DOP	c/o E.R.S.A.T. – Piazza Santa Croce – Gavoi (NU) - Tel. 0348 5113473/0784 53221 - Fax 0784 53221	www.fioresardo.it pgsedda@tiscalinet.it
Fontina	Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina	Regione Borgnalle, 10/L - 11100 AOSTA - Tel. 0165/44091 Fax. 262159	www.consorzioproduttorifontina.it info@consorzioproduttorifontina.it
Formai de Mut	Consorzio per la Tutela del Formai de Mut dell'Alta Val Brembana	Via B. Belotti, 54 - Piazza Brembana	formaidemutavb@tiscalinet.it
Formaggio di Fossa	Consorzio Tutela e Valorizzazione del Formaggio di Fossa del Montefeltro	c/o Com. Mont. Alta Valmarecchia, p. Bramante, 11 – Nuovafeltria - Tel.. 0541 920704	
	Consorzio Tutela del Formaggio "Il Fossa" di Sogliano al Rubicone	P.zza della Repubblica, 26 - Sogliano al Rubicone - Tel. 0541 948875	www.agraria.it/fossa/index.htm

Gorgonzola	Consorzio Tutela Formaggio Gorgonzola	Via A. Costa, 5/C – Novara - Tel. 0321626613 - Fax. 0321390936	www.gorgonzola.com consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it
Grana Padano	Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano	Via XXIV Giugno, 8 - Desenzano del G - Loc. San Martino della Battaglia - Tel. 0309109811 - Fax. 0309910487	www.granapadano.it grana.padano@fcs.it
Montasio	Consorzio Tutela del Formaggio Montasio	S.S. Napoleonica km 1 loc. Rivolto – Codroipo - Tel. 0432908471 - Fax. 0432905317	www.formaggiomontasio.net info@formaggiomontasio.net
Monte Veronese	Consorzio Tutela Formaggio Monte Veronese DOP	c/o Casa del Vino - Vicolo Mattielli, 11 - 37038 Soave VR - Tel. e Fax 045-6199054	www.monteveronese.it/info@monteveronese.it
Mozzarella	Consorzio Nazionale di Tutela della Mozzarella di Bufala	Via N. Sauro 22 - 81100 Caserta - Tel. 823 444674/444683	www.stelfair.com/imtmunnolo/mozzarella
	Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana	Viale Carlo III, 128 - San Nicola La Strada - Tel. 0823424780 - Fax. 0823452782	www.mozzarelladop.it/direzione@mozzarelladop.it
Murazzano	Consorzio Tutela Murazzano D.O.P.	c/o Comunità Montana Alta Langa - Via Umberto I 1 - 12060 Bossolasco CN - tel 0173.799000 - fax 0173.793449	murazzano@hotmail.com
Parmigiano-Reggiano	Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano	Via Kennedy, 18 - Reggio Emilia - Tel.. 0522307741 - Fax. 0522307748	www.parmigiano-reggiano.it/ staff@parmigiano-reggiano.it
	Consorzio Parmigiano - Reggiano (BO)	c/o C.C.M. Vergato – Vergato - Tel.. 051911350	
	Consorzio Parmigiano - Reggiano (MN)	Via Cappello, 13 – Mantova - Tel. 0376327621 - Fax. 0376322502	
	Consorzio Parmigiano - Reggiano (MO)	Via Diena, 23 – Modena - Tel. 059315915 – 059315951 - Fax. 059450365	
	Consorzio Parmigiano - Reggiano (PR)	V.le Gramsci, 26/c – Parma - Tel.. 0521292700 - Fax. 0521293441	
	Consorzio Parmigiano - Reggiano (RE)	Via S. Rocco, 3 - Reggio Emilia - Tel. 0522430844 - Fax. 0522439291	

Pecorino Romano	Consorzio Tutela Pecorino Romano	Corso Umberto I°, 236 – Macomer - Tel. 078570537 - Fax. 078572215	www.pecorinoromano.net tutela@pecorinoromano.net
Pecorino Sardo	Consorzio di Tutela del Pecorino Sardo DOP	Piazza S. Bartolomeo n. 8 – Cagliari - tel. (+39) 070.372.885 - fax (+39) 070.372.899	www.pecorinosardo.it info@pecorinosardo.it
Pecorino Siciliano	Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano	Via Princ. Belmonte, 55 – Palermo - Tel.. 091331988	
	Consorzio Volontario per la Tutela del Pecorino Siciliano	via Roma 37 - Cammarata (AG) - Tel. 0918214151 - Fax. 0918211107	
Pecorino Toscano	Consorzio Tutela Pecorino Toscano	Via Cairoli, 10 – Grosseto - Tel. 056420038 - Fax. 056420038	
Provolone Valpadana	Consorzio Tutela Provolone	P.zza Marconi, 3 – Cremona - Tel. 037230598 - Fax. 0372457078	www.consorziotutelaprovolone.it
Quartiolo	Consorzio Produttori Formaggio Quartiolo Lombardo	Via Molise, 62 – Milano - Tel.. 025511339	www.quartiolo.com info@quartiolo.com
Ragusano	Consorzio di Tutela del Formaggio Ragusano	c/o Ispettorato Agricoltura e Foreste Via Plebisci – Ragusa - Tel. 0932251922	
Raschera	Consorzio per la tutela del Formaggio Raschera	Comunità Montana delle Valli Monregalesi - Vicoforte (Cuneo) - Tel. 0174 633307	www.raschera.com/ info@raschera.com
Robiola di Roccaverano	Consorzio per la Tutela Robiola di Roccaverano	c/o Comunità Montana Langa Artigiana - Via Roma 8 - 14050 Roccaverano AT - tel 0144.93244 - fax 0144.93350	
Spessa delle Giudicarie	Consorzio volontario per la tutela del formaggio Dop Spessa delle Giudicarie	via P. Gnesotti n. 2- 38079 - Tione di Trento (TN) – Tel. 0465339555 – Fax 0465339500	
Taleggio	Consorzio Tutela Formaggio Taleggio	V.le Molise, 62 – Milano - Tel.. 0255193153	www.taleggio.it info@taleggio.it
Toma	Consorzio Tutela Formaggio Toma Piemontese	Via Livorno 60 c/o Environment Park - 10144 Torino - tel. 011.2258391 - fax 011.2258408	
Valle d'Aosta	Associazione Produttori Latte Valle d'Aosta -	via Grand Charrièr 66 - 11020 - Saint Christophe (AO) – Tel.	http://www.fromadzo.com

Fromadzo	Copagrival a.r.l.	016542398 – Fax. 016544174	benet@netvalle.it
Valtellina	Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto	Via Valeriana, 32 - 23100 Sondrio Tel. 0342 210247 - Fax. 0342 218733	www.ctcb.it

5. Εμπορικά σήματα αλλαντικών

Capocollo di Calabria	
Coppa Piacentina	
Culatello Di Zibello	
Pancetta di Calabria	
Pancetta Piacentina	
Prosciutto di Parma	
Prosciutto di Carpegna	
Prosciutto di Modena	
Prosciutto San Daniele	

Prosciutto Toscano	
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	
Salame Brianza	
Salame di Varzi	
Salame Piacentino	
Salamini italiani alla cacciatora	
Salsiccia di Calabria	
Soppressata di Calabria	
Sopressa Vicentina	
Valle d'Aosta Jambon de Bosses	
Valle d'Aosta Lard d'Arnad	

Βιβλιογραφία

Από το internet:

1. www.minagric.gr/greek/data/Ενημερωτικό%20Φυλλάδιο.doc, 14/04/2008
2. http://ec.europa.eu/agriculture/qual/el/pgi_01el.htm, 14/04/2008
3. <http://www.formaggio.it/italiaDOP/ASIAGO.htm>, 14/04/2008
4. <http://www.asiagocheese.com/come.html>, 14/04/2008
5. <http://www.asiagocheese.com/consorzio.html>, 14/04/2008
6. <http://www.asiagocheese.com/fisiche.html>, 14/04/2008
7. <http://www.asiagocheese.com/nutrizionali.html>, 14/04/2008
8. <http://www.formaggio.it/italiaDOP/BITTO.htm>, 14/04/2008
9. <http://www.ctcb.it>, 14/04/2008
10. http://www.caciocavallosilano.net/un_po_si_storia.htm, 14/04/2008
11. <http://www.caciocavallosilano.net/home.htm>, 14/04/2008
12. http://www.caciocavallosilano.net/la_produzione_in_pillole.htm, 14/04/2008
13. <http://www.assolac.it/caciocavallo.htm>, 14/04/2008
14. <http://www.formaggio.it/italiaDOP/CanestratoPugliese.htm>, 14/04/2008
15. <http://www.fioresardo.it/home.htm>, 14/04/2008
16. <http://www.fioresardo.it/fioresardo.htm>, 14/04/2008
17. <http://www.fioresardo.it/pasta.htm>, 14/04/2008
18. <http://www.formaggio.it/italiaDOP/FioreSardo.htm>, 14/04/2008
19. <http://www.fioresardo.it/selezione.htm>, 14/04/2008
20. <http://www.casciottadiurbino.it/storia.htm>, 14/04/2008
21. <http://www.casciottadiurbino.it/lavorazione.htm>, 14/04/2008
22. <http://www.consorzioproduttorifontina.it/links/storia.htm>, 14/04/2008
23. <http://www.consorzioproduttorifontina.it/links/quando.htm>, 14/04/2008
24. <http://www.formaggio.it/italiaDOP/FoNTINA.htm>, 14/04/2008
25. <http://www.gorgonzola.com/storia.asp>, 16/04/2008
26. <http://www.formaggio.it/italiaDOP/Gorgonzola.htm>, 16/04/2008
27. <http://www.gorgonzola.com/caratteristiche.asp>, 16/04/2008
28. <http://www.gorgonzola.com/lavorazione.asp>, 16/04/2008
29. <http://www.gorgonzola.com/valori.asp>, 16/04/2008

30. <http://www.formaggio.it/italiaDOP/GranaPadano.htm>, 16/04/2008
31. <http://www.granapadano.it/ita/storia/index.htm>, 16/04/2008
32. <http://www.granapadano.it/ita/prodotto/caratteristiche.htm>, 16/04/2008
33. <http://www.granapadano.it/ita/prodotto/filiera.htm>, 16/04/2008
34. <http://www.granapadano.it/ita/prodotto/lavorazione.htm>, 16/04/2008
35. <http://www.granapadano.it/ita/prodotto/100g.htm>, 16/04/2008
36. <http://www.formaggiomontasio.net/text/ilconsorzio.htm>, 17/04/2008
37. <http://www.formaggiomontasio.net/text/maturazioni.htm>, 17/04/2008
38. <http://www.formaggiomontasio.net/text/caratteristiche.htm>, 17/04/2008
39. <http://www.monterveronese.it/main.asp?menu=2>, 17/04/2008
40. <http://www.monterveronese.it/main.asp?menu=2&menu1=44>, 17/04/2008
41. <http://www.mozzarelladop.it/>, 17/04/2008
42. http://www.parmigiano-reggiano.it/sotto_sezione/21066/Le_origini.aspx,
17/04/2008
43. http://www.parmigiano-reggiano.it/sezione/21063/La_zona_d_origine.aspx,
17/04/2008
44. http://www.parmigiano-reggiano.it/sezione/19400/Caratteristiche_alimentari.aspx, 14/06/2008
45. http://www.parmigiano-reggiano.it/sezione/21088/I_numeri_del_Parmigiano_Reggiano.aspx, 17/04/2008
46. <http://www.parmigiano-reggiano.it>, 17/04/2008
47. http://www.pecorinosardo.it/pecorinosardo_ver_2.pdf , 18/04/2008
48. <http://www.pecorinosiciliano.it/> , 18/04/2008
49. <http://www.pecorinoromano.com/italiano/home.htm> , 18/04/2008
50. <http://www.pecorinotoscano.it/it> , 18/04/2008
51. <http://www.consorziotutelaprovone.it/html/italiano/container.htm>, 18/04/2008
52. <http://www.quartirolo.com/ita/storia.asp>, 18/04/2008
53. <http://www.quartirolo.com/ita/produzione.asp> , 18/04/2008
54. <http://www.quartirolo.com/ita/info2.asp> , 18/04/2008
55. <http://www.raschera.com/origini.html>, 20/04/2008
56. http://www.raschera.com/come_produce.html , 20/04/2008
57. <http://www.raschera.com/Caratteristiche.html>, 20/04/2008
58. <http://www.taleggio.it/IT/Taleggio.htm>, 20/46/2008
59. <http://www.taleggio.it/IT/TProduzione.htm>, 20/04/2008

60. <http://www.taleggio.it/IT/TATavola.htm> , 20/04/2008
61. <http://www.occelli.it/pages/toma1.asp> , 20/04/2008
62. <http://www.fontinacoop.com/ita/storia.asp>, 20/04/2008
63. http://www.fontinacoop.com/ita/produzione_fontinadop.asp, 20/04/2008
64. www.ctcb.it , 20/04/2008
65. <http://www.agraria.org/prodottitipici/capocollocalabriacapocollo.htm> ,
15/04/2009
66. <http://www.capocollocalabria.it/>, 15/04/2009
67. <http://www.italianmade.com/foods/subcat18002.cfm>, 15/04/2009
68. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Capocollo%20di%20Calabria.htm>, 15/04/2009
69. <http://www.agraria.org/prodottitipici/coppapiacentinacoppa.htm>, 15/04/2009
70. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Coppa%20Piacentina.htm>, 15/04/2009
71. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Culatello%20di%20Zibello.htm>, 15/04/2009
72. http://www.consorziodelculatellodizibello.it/ita/la_storia.html, 15/04/2009
73. <http://www.agraria.org/prodottitipici/culatellozibellofinocchiona.htm>, 15/04/2009
74. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Pancetta%20di%20Calabria.htm>, 15/04/2009
75. <http://www.agraria.org/prodottitipici/pancettacalabriapancettapiacentina.htm>,
15/04/2009
76. <http://www.agraria.org/prodottitipici/pancettacalabriapancettapiacentina.htm>,
15/04/2009
77. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Pancetta%20Piacentina.htm>, 15/04/2009
78. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Prosciutto%20di%20Parma.htm>, 15/04/2009
79. <http://www.prosciuttodiparma.com/lavorazione/tappe/#Top>, 15/04/2009
80. <http://www.agraria.org/prodottitipici/prosciuttodiparma.htm>, 15/04/2009
81. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Prosciutto%20di%20Carpegna.htm>, 15/04/2009
82. <http://www.agraria.org/prodottitipici/prosciuttocarpegnaprosciuttomodena.htm>,
15/04/2009

83. <http://www.consorzioprosciuttomodena.it/it/normative.cfm>, 15/04/2009
84. <http://www.agraria.org/prodottitipici/prosciuttocarpegnaprosciuttomodena.htm>, 15/04/2009
85. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Prosciutto%20di%20Modena.htm>, 15/04/2009
86. <http://www.agraria.org/prodottitipici/prosciuttonorciaprosciuttosandaniele.htm>, 15/04/2009
87. <http://www.prosciuttosandaniele.it/it/prosciutto.html>, 15/04/2009
88. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Prosciutto%20Toscano.htm>, 15/04/2009
89. <http://www.agraria.org/prodottitipici/prosciuttotoscanoprosciuttoveneto.htm>, 15/04/2009
90. <http://www.prosciuttotoscano.com/home.htm>, 15/04/2009
91. <http://www.agraria.org/prodottitipici/prosciuttotoscanoprosciuttoveneto.htm>, 15/04/2009
92. <http://www.prosciuttoveneto.it/CPV-ita.html>, 15/04/2009
93. <http://www.agraria.org/prodottitipici/salamebrianzasalamefabriano.htm>, 15/04/2009
94. http://www.baldosalami.com/prod_unavera.html#salumi, 15/04/2009
95. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Salame%20Brianza.htm>, 15/04/2009
96. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Salame%20Varzi.htm>, 15/04/2009
97. <http://www.agraria.org/prodottitipici/salamevarzisalaminiitalianicacciatore.htm>, 15/04/2009
98. <http://www.varziviva.net/varzioli.htm>, 15/04/2009
99. http://www.salumi-italiani.it/anteprima_pag.asp?ID_pag=114, 15/04/2009
100. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Salame%20Piacentino.htm>, 15/04/2009
101. <http://www.agraria.org/prodottitipici/salamepiacentinosalametoscane.htm>, 15/04/2009
102. <http://www.piacenzafoodvalley.it/salumi.php?t=2>, 15/04/2009
103. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Salamini%20italiani%20alla%20cacciatore.htm>, 15/04/2009

104. <http://www.agraria.org/prodottitipici/salamevarzisalaminiitalianiacciatora.htm>, 15/04/2009
105. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Salsiccia%20di%20Calabria.htm>, 15/04/2009
106. <http://www.agraria.org/prodottitipici/salsicciacalabriasoppressatacalabria.htm>, 15/04/2009
107. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Soppressata%20di%20Calabria.htm>, 15/04/2009
108. <http://www.agraria.org/prodottitipici/salsicciacalabriasoppressatacalabria.htm>, 15/04/2009
109. <http://www.agraria.org/prodottitipici/sopressavicentinaprosciuttocotto.htm>, 15/04/2009
110. <http://www.agraria.org/prodottitipici/jambondebossesguanciaale.htm>, 15/04/2009
111. <http://www.jambondebosses.it/qualita.htm>, 15/04/2009
112. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Jambon%20de%20Bosses%20Val%20d%27Aosta.htm>, 15/04/2009
113. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/mangiosano/Disciplinari%20DOP/Disciplinare%20Valle%20D%27Aosta%20Lard%20d%27Arnad.htm>, 15/04/2009
114. <http://www.agraria.org/prodottitipici/lardoarnadlardocolonnata.htm>, 15/04/2009

Πηγές εικόνων:

1. <http://www.formaggio.it/marchi.htm>, 24/04/2008
2. <http://www.asiagocheese.com/sensoriali.html>, 24/04/2008
3. http://www.asiagocheese.com/sensoriali_2.html, 24/04/2008
4. <http://www.formaggio.it/italiaDOP/BITTO.htm>, 24/04/2008
5. <http://www.fioresardo.it/home.htm>, 24/04/2008
6. <http://www.fioresardo.it/produzione.htm>, 24/04/2008
7. <http://www.casciottadiurbino.it/lavorazione.htm>, 24/04/2008
8. <http://www.formaggio.it/italiaDOP/FoNTINA.htm>, 24/04/2008
9. <http://www.consorzioproduttorifontina.it/links/quando.htm>, 24/04/2008
10. <http://www.granapadano.it/ita/prodotto/lavorazione.htm>, 24/04/2008

11. <http://www.granapadano.it/ita/prodotto/taglio.htm>, 24/04/2008
12. <http://www.granapadano.it/ita/prodotto/caratteristiche.htm>, 24/04/2008
13. <http://www.formaggiomontasio.net/text/maturazioni.htm>, 24/04/2008
14. <http://www.monteveronese.it/>, 24/04/2008
15. <http://www.parmigiano-reggiano.it>, 24/04/2008
16. http://www.pecorinosardo.it/pecorinosardo_ver_2.pdf, 24/04/2008
17. http://www.pecorinosiciliano.it/index.php?pagina=chi_rubriche, 24/04/2008
18. <http://www.pecorinoromano.com/italiano/home.htm>, 24/04/2008
19. <http://www.taleggio.it/IT/Taleggio.htm>, 24/04/2008
20. <http://www.taleggio.it/IT/TProduzione.htm>, 24/04/2008