

**ΤΥΡΙ: «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ»**

**ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ**

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

## 1. ΟΝΟΜΑ

“ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ”

## 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

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

**Τα βασικά χαρακτηριστικά της κοπανιστής είναι :**

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

## 3. ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΖΩΝΗΣ

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

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

## 4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος, αναγράφονται στα μέσα συσκευασίας στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης,
2. ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας και
3. η ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος

Παράδειγμα: ΚΟ - 1650 - 20/12/94

Οι παραγωγοί Κοπανιστής τηρούν αρχείο που αφορά, στους προμηθευτές πρώτων υλών, στις εισερχόμενες ποσότητες και στην προέλευση των πρώτων υλών, στην κίνηση της παραγωγής ή/και συσκευασίας των τελικών προϊόντων τους καθώς και τους αποδέκτες και τον προορισμό των εξερχόμενων ποσοτήτων καθώς και τη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών πρώτων υλών και κάθε παρτίδας εκροών, τελικού προϊόντος.

Οι παραγωγοί γάλακτος που θα χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή Κοπανιστής τηρούν αρχείο για τις εισαγόμενες από μέρη εκτός Κυκλάδων ζωοτροφές, που καταναλώνουν στην διατροφή των ζώων τους. Το αρχείο αυτό αφορά, στους προμηθευτές ζωοτροφών, στις εισερχόμενες ποσότητες τους στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση, στην ημερήσια κατανάλωσή τους ανά ζώο και στην προέλευση τους .

## 5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η Κοπανιστή παρασκευάζεται και από τα τρία είδη γάλακτος (αγελαδινό, πρόβειο, κασικίσιο) ή και από τα μίγματά τους. Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών, παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή του Νομού Κυκλάδων.

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται κυρίως στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοικανότητας, αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης. Τα νησιά των Κυκλάδων λόγω της γεωγραφικής τους θέσης και των κλιματολογικών συνθηκών τους παρουσιάζουν σαφή διαχωρισμό της περιόδου των βροχοπτώσεων (Οκτώβριος έως Απρίλιο) και της περιόδου χωρίς βροχές (Μάιο έως Σεπτέμβριο). Η χλωρίδα των βοσκοτόπων κατά την περίοδο Μάιο έως Σεπτέμβριο, αποξηραίνεται εντελώς. Έτσι την περίοδο αυτή, η διατροφή των ζώων βασίζεται στην αποξηραμένη αυτοφυή τοπική χλωρίδα των βοσκοτόπων και στον σανό δημητριακών ή ψυχανθών (βίκος, τριφύλλι, μηδική κλπ) που προέρχεται από χωράφια εντός της οριοθετημένης περιοχής. Όμως, επειδή η υπάρχουσα ζωοτροφή που παράγεται εντός της οριοθετημένης περιοχής δεν επαρκεί, η διατροφή των ζώων από το Μάιο έως τον Σεπτέμβριο (μειωμένη γαλακτοπαραγωγή), συμπληρώνεται με χορήγηση εξωγενώς παραγομένων ζωοτροφών σε ποσοστό μέχρι 40% του σιτηρεσίου τους. Πρόκειται στην περίπτωση αυτή για αμυλούχους σπόρους δημητριακών, πίτουρα και σανό.

Το χρησιμοποιούμενο γάλα πρέπει να είναι πλήρες και να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται δέκα ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

**Τα πλέον χαρακτηριστικά σημεία της τεχνολογίας του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» είναι:**

A) Παρασκευάζεται πάντοτε από πλήρες γάλα, το οποίο παράγεται από ζώα φυλών που παραδοσιακά εκτρέφονται στην περιοχή των Κυκλάδων.

B) Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 28° - 30° C και με μικρή ποσότητα πυτιάς ώστε να δημιουργείται πήγμα μετά δύο ώρες περίπου.

Γ) Πριν από την στράγγισή του το τυρόπηγμα παραμένει ακίνητο για πολλές ώρες (συνήθως 20 – 24), στον τυρολέβητα, οπότε αναπτύσσεται οξύτητα.

Δ) Η στράγγιση του τυροπήγματος γίνεται με τοποθέτησή του ύστερα από διαίρεση , σε υφασμάτινους ή από άλλο κατάλληλο για τρόφιμα υλικό, σάκους και ακολουθεί πίεση ώστε να αποβληθούν τα υγρά του και το τυρόπηγμα να στραγγίσει καλά.

Ε) Η ανάμειξη του στραγγισμένου πήγματος με αλάτι, σε αναλογία 4 ως 5% κατά βάρος, κατά τρόπο ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη διασπορά και ομοιογένεια στην μάζα του τυριού. Η ενέργεια αυτή δημιουργεί τις προϋποθέσεις για κατευθυνόμενη κατά κάποιο τρόπο μικροβιακή ανάπτυξη.

Στ) Κατά το στάδιο της ανάμειξης του στραγγισμένου πήγματος με αλάτι, συνηθίζεται η προσθήκη – ανάμειξη και φρέσκου βούτυρου σε ποσοστό ως 15% προς βελτίωση της υφής, της γεύσης και του αρώματος της κοπανιστής. Το βούτυρο αυτό παράγεται από την κρέμα που λήφθηκε από την αποκορύφωση γάλακτος της περιοχής των Κυκλάδων το οποίο χρησιμοποιείται στην παραγωγή άλλων τυριών. Η) Η ωρίμανση του τυριού γίνεται κατά τρόπο μοναδικό. Η στραγγισμένη και αλατισμένη τυρομάζα, εμπλουτισμένη ή όχι, με φρέσκο νωπό βούτυρο, τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο και μεταφέρεται σε χώρο δροσερό και με υψηλή σχετική υγρασία, όπου αφήνεται χωρίς καμιά επέμβαση μέχρι να αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη. Όταν συμβεί αυτό η μάζα του τυριού ζυμώνεται κατά τρόπο ώστε η μικροβιακή ανάπτυξη να διασκορπιστεί ομοιόμορφα στο τυρί, το οποίο μετά από αυτό επανατοποθετείται στα ευρύστομα δοχεία. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 2 έως 4 φορές μέχρι να ωριμάσει το τυρί, διαδικασία που διαρκεί συνήθως 30 – 40 μέρες.

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

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

Ι) Το πλούσιο ενζυμικό σύστημα που δημιουργείται κατά την διάρκεια της ωρίμανσης στο τυρί, επιβάλλει τη διατήρηση του σε χαμηλές θερμοκρασίες, αλλιώς καθίσταται σύντομα υπερώριμο που έχει συνέπειες τόσο στην υφή, όσο και τη γεύση του προϊόντος

Απαγορεύεται στο γάλα της τυροκόμησης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Όλα τα στάδια της παραγωγής του τυριού κοπανιστή πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή του νομού Κυκλάδων.

## **2. ΔΕΣΜΟΣ**

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

Η δριμεία, καυτερή – πιπερίζουσα γεύσης της, αποδίδεται στην ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση κατά την διάρκεια της ωρίμανσης του. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται κατά τρόπο μοναδικό. Η στραγγισμένη και αλατισμένη τυρομάζα, εμπλουτισμένη ή όχι, με φρέσκο νωπό βούτυρο, τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο και μεταφέρεται σε χώρο δροσερό και με υψηλή σχετική υγρασία,

όπου αφήνεται χωρίς καμιά επέμβαση μέχρι να αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη. Όταν συμβεί αυτό η μάζα του τυριού ζυμώνεται κατά τρόπο ώστε η μικροβιακή ανάπτυξη να διασκορπιστεί ομοιόμορφα στο τυρί, το οποίο μετά από αυτό επανατοποθετείται στα ευρύστομα δοχεία. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 2 έως 4 φορές μέχρι να ωριμάσει το τυρί, διαδικασία που διαρκεί συνήθως 30 – 40 μέρες.

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

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

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

## • ΦΥΣΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

### A) ΕΔΑΦΟΣ

Οι περιοχές στις οποίες παράγεται η Κοπανιστή είναι το σύμπλεγμα των νησιών των Κυκλάδων, που αποτελείται από περισσότερα από 124 κατοικημένα και ακατοίκητα νησιά και βραχονησίδες, με συνολική έκταση 2.768 τετραγωνικά χιλιόμετρα.

Το ψηλότερο όρος των Κυκλάδων, είναι ο Δρυός της Νάξου, με υψόμετρο 1.007 μέτρα. Τα πετρώματα που συμμετέχουν στην δομή των Κυκλάδων, είναι εκρηξιγενή, ηφαιστιογενή και μεταμορφωμένα. Οι βοσκοτόποι καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη του 55% της συνολικής επιφάνειας του Νομού Κυκλάδων.

### B) ΚΛΙΜΑ

Η Ελλάδα γενικά ανήκει στο μεσογειακό τύπο κλίματος. Ο τύπος αυτός εμφανίζει τα χαρακτηριστικά του κλίματος των ευκράτων περιοχών κατά τον χειμώνα και τα χαρακτηριστικά των υποτροπικών περιοχών των υψηλών πιέσεων κατά το θέρος, δηλαδή βροχερή χειμερινή και ξηρή θερινή περίοδο, μικρό ετήσιο ύψος βροχής, ήπιο χειμώνα, θερμό θέρος και μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας καθ' όλο το έτος και ιδιαίτερα κατά την θερμή περίοδο του έτους. Από ομβρομετρική άποψη η χώρα παρουσιάζει μια ξηρή και μια υγρή περίοδο, η διάρκεια των οποίων ποικίλει ανάλογα με το γεωγραφικό πλάτος και το ύψος. Η ξηρή εποχή αρχίζει από το τέλος της Άνοιξης και φθάνει μέχρι το φθινόπωρο. Αυτή καμιά φορά διακόπτεται από βροχές που έχουν την μορφή καταιγίδας. Η υγρή εποχή αρχίζει από το Φθινόπωρο και φθάνει μέχρι το τέλος της Άνοιξης.

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

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

Μετεωρολογικός Σταθμός	Μέση ετήσια σχετ. υγρασία (%)	Μέση ετήσια Θερμοκρ. (° C)	Ημέρες βροχής	Ώρες Ηλιοφάνειας
Σύρου	65	18,5	79,6	2894,7
Πάρου	76	18,4	63,1	2840,7
Νάξου	71	18,4	82,0	2622,5

(Υπουργείο Εθνικής Άμυνας, 1978 )

### Γ) ΧΛΩΡΙΔΑ

Τα νησιά του Αιγαίου, μεταξύ των οποίων και οι Κυκλάδες, αποτέλεσαν σημαντικό μονοπάτι για την σταδιακή μετανάστευση ενδημικών ειδών χλωρίδας στην Ελλάδα από την Ανατολή, λόγω της γειννίας με την αρχέγονη χλωρίδα της Μικράς Ασίας (Polunin, 1980).

Παρακάτω παρατίθενται μερικά ενδημικά είδη του Νομού Κυκλάδων: *Fritillaria tuntasia* (Κύθνος ), *Campanula sartorii* (Άνδρος ), *Mysorus heldreichii* (Δήλος ), *Symphytum naxicola* (Νάξος ), *Helichrysum amorgianum* (Αμοργός ) (Voliotis, 1987).

Στο νομό Κυκλάδων είναι ευρέως διαδεδομένα τα φρύγανα. Χαρακτηριστικά είδη φρύγανων είναι τα ακόλουθα: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnos*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum* κ.α.

Στη μακία ξυλώδη βλάστηση που απαντάται κυρίως στα νησιά του Αιγαίου, συναντάμε τα είδη : *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* κ.α.

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

- Βραχώδεις παραλίες και αλίπεδα: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maratima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides*, κ.α.

- Αμμώδης παραλίες: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Panocratium maritimum*, κ.α. (Polunin, 1980).

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

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

- Αγρωστώδη (Poaceae): *Poa*, *Festuca*, *Phleum*, *Dactylis*, *Sorghum*, *Bromus*, *Agrostis*, *Cynodon*, *Hordeum*, *Avena*, *Aegilops*, *Koeleria* κ.α. (Βολιώτης 1993).

#### • ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΦΥΛΕΣ ΖΩΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΤΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ Η ΚΡΕΜΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ

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

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται κυρίως στη βόσκηση βοσκότοπων χαμηλής μάλλον βοσκοϊκανότητας, αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Σημαντικό χαρακτηριστικό της χλωρίδας των βοσκότοπων των Κυκλάδων είναι η απουσία από αυτούς φυτοφαρμάκων, παρασιτοκτόνων, ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων κ.α. γεωργικών φαρμάκων, καθώς και βαρέων μετάλλων και άλλων ρυπαντών, εξ αιτίας της έλλειψης μεγάλων οδικών αρτηριών στις περιοχές αυτές. Σαν συνέπεια της μη επιβάρυνσης με τέτοιες ουσίες του περιβάλλοντος και ιδιαίτερα της χλωρίδας, από την οποία διατρέφονται σχεδόν αποκλειστικά τα γαλακτοφόρα ζώα, είναι το γάλα και το τυρί που παράγεται από αυτό, να μην έχουν επιμολύνσεις.

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην Ελλάδα και φυσικά στις Κυκλάδες, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους αναλόγως των ιδιαίτερων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας με μικρή γαλακτοπαραγωγή, 80 – 120 κιλά ετησίως, αλλά με εκλεκτής ποιότητας γάλα. Στο τελευταίο συντελεί ουσιαστικά ο τρόπος εκτροφής και η ποικιλία της χλωρίδας της ελληνικής υπαίθρου. Στην πλειονότητά τους τα ελληνικά πρόβατα προέρχονται από τη φυλή *Zackel* (*Ovis Aries* L.). Πέραν των εγχωρίων φυλών προβάτων εκτρέφονται και ζώα ξένων φυλών

ή διασταυρώσεις τους με το εγχώριο πρόβατο, το γάλα των οποίων όμως, έχει ασθενέστερη σύσταση (Χατζημηναόγλου & συν., 1985).

Σε ότι αφορά τις κατσίκες, η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού τους, περίπου 80%, είναι ντόπιες φυλές, το 14% περίπου αποτελείται από βελτιωμένα ζώα που έχουν διασταυρωθεί με διάφορες ξένες φυλές, ενώ 6% περίπου ανήκει στη φυλή Zaanen. Η ντόπια κατσικά εμφανίζει παραλλακτικότητα ως προς τον χρωματισμό και χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδιδυμία, μικρή γαλακτοπαραγωγή και ισχυρή ιδιοσυστασία. Η ετήσια γαλακτοπαραγωγή κυμαίνεται μεταξύ 50 -100 κιλά γάλα για τα ζώα ορεινών περιοχών και 120 – 150 για τα ζώα πεδινών περιοχών. Στις ορεινές, ημιορεινές και νησιωτικές περιοχές η εκτροφή της κατσίκας γίνεται σχεδόν αποκλειστικά με ελεύθερη βοσκή. Στις πεδινές περιοχές, όπου διατηρούνται οι βελτιωμένες ή ξενικές φυλές, επικρατεί η οικόσιτη ή ημιοικόσιτη εκτροφή (Χατζημηναόγλου & συν., 1985).

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

### **Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ)**

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

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



τυρόπηγμα εφοδιάζεται με μικροβιακά ένζυμα τα οποία προκαλούν ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση , διεργασίες οι οποίες συμβάλουν στην ταχεία ωρίμανση, τη πικάντικη γεύση, την αλοιφώδη υφή και το πλούσιο άρωμα της Κοπανιστής

Αναφορές για την ανάπτυξη της τυροκομίας στην Ελλάδα υπάρχουν από αρχαιοτάτων χρόνων.

Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή, γιατί ο Δίας τράφηκε με το γάλα της κασίκας Αμαλθείας. Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε σαν πολύτιμο δώρο στους θνητούς από τους θεούς του Ολύμπου. Η Τυρώ, κόρη του Σαλμωνέα και της Αλκιδίκης « ... δια την λευκότητα και την του σώματος μαλακότητα ταύτης της προσηγορίας έτυχεν...» (Διόδωρος ο Σικελός ). Εξ άλλου ο Όμηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (I , 218-250) την παρασκευή τυριού από τον Κύκλωπα Πολύφημο (Σιδέρης, 1982 ).

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

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

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

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

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

## 6. ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

### 1) ΟΝΟΜΑ: ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ / ΕΠΙΒΛΕΨΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΟΠΕΓΕΠ (AGROCERT)

**Διεύθυνση:** Πατησίων / Άνδρου 1, ΤΚ 112 57 Αθήνα  
Tel: 210 - 8231277  
Fax: 210 - 8231438  
URL: www.agrocert.gr

**2) Όνομα:** Περιφερειακή Ενότητα Κυκλάδων  
Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής  
**Διεύθυνση:** Σάκη Καράγιωργα , Ερμούπολη ΤΚ 84 100 Σύρος  
Tel: 22810 - 98828  
Fax: 22810 - 98809

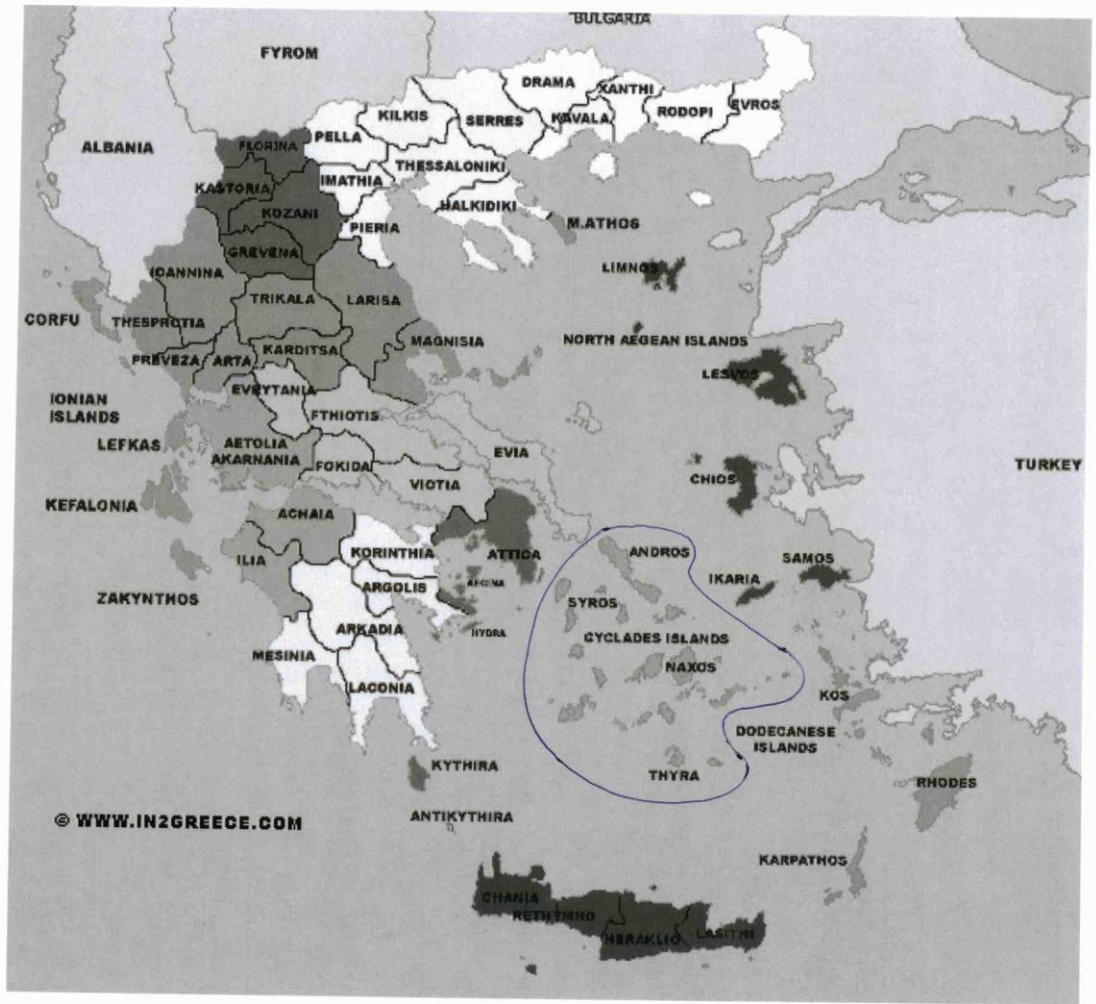
## 7. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

- «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» ( ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ )
- Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)
- Τυρί
- το ή τα είδη γάλακτος από τα οποία παρασκευάστηκε το προϊόν και ενδεχομένως η ένδειξη «με προσθήκη βουτύρου».
- Στην περίπτωση που για την παραγωγή χρησιμοποιείται νωπό γάλα (μη παστεριωμένο), αναγράφεται επίσης και η προβλεπόμενη από την Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία ειδική σήμανση (παράρτημα ΙΙ, τμήμα ΙΧ κεφάλαιο ΙV του κανονισμού 853/2004 )
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή
- Το βάρος περιεχομένου
- Η ημερομηνία παραγωγής
- Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής :
  - 1). Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης : ΚΟΠ
  - 2). Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας ( π.χ.: ΚΟΠ -1650-20/12/94)

## 8. ΕΘΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

# Παράρτημα Ι



## Παράρτημα II

ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΤΗΝΙΑΚΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ

1 Η ΤΗΝΟΣ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΕΙΜΕΝΑ 1

ΜΑΡΚΑΚΗ ΖΑΛΛΩΝΗ

# ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΤΗΝΟ

Ένα από τα νησιά του Ελληνικού  
Αρχιπελάγους



ΕΚΔΟΣΗ ΣΥΛΛΟΓΟΥ  
«ΟΙ ΦΙΛΟΙ ΤΟΥ ΚΡΟΚΟΥ»

ΑΘΗΝΑ 1998

παραμελείται, υπέροχοι δάσκαλοι τους διδάσκουν με την πιο μεγάλη φροντίδα τα αρχαία και τα νέα ελληνικά, τη ρητορική, την ιστορία, τη γεωγραφία και γενικά όλες τις χρήσιμες επιστήμες, ώστε να είναι σύνηθες φαινόμενο να βρίσκονται ανάμεσά τους άνθρωποι αξιόλογοι που θα τιμούσαν και τα πιο φωτισμένα έθνη. Έχουν πολύ μεγάλη ευκολία στην εκμάθηση ξένων γλωσσών. Το πνεύμα τους, καλλιεργημένο με την καλύτερη εκπαίδευση, είναι έτοιμο να επιδοθεί με επιτυχία σ' όλες τις επιστήμες που καλλιεργούνται στην Ευρώπη. Γίνονται καλοί πολιτικοί, καλοί ηθικολόγοι, καλοί ποιητές, καλοί ιστορικοί. Είτε με τις αρετές τους είτε με τα φώτα τους, συναγωνίζονται τους ένδοξους προγόνους τους και πρέπει να τους θεωρούμε τους πιο καλλιεργημένους νεοέλληνες.

Για να εμπορευούνται με τους ομοεθνείς τους είναι υποχρεωμένοι να χρησιμοποιούν όλες τις διαφοροποιήσεις της νεοελληνικής γλώσσας και είναι αυτός ο λόγος που πολλοί ταξιδιώτες, που δε συναναστράφηκαν μαζί τους με οικειότητα, εξαπατήθηκαν και ισχυρίστηκαν ότι είναι λιγότερο καλλιεργημένοι από τους άλλους Έλληνες και ότι δεν ξέρουν να μιλούν παρά μια χοντροκομμένη γλώσσα, ανάμεικτη με νεοελληνικά, ιταλικά και τούρκικα.\*

## Η ΤΡΟΦΗ

Η ζωή των Τηνιακών είναι πολύ δραστήρια, γι' αυτό χωνεύουν καλά, τρώνε με όρεξη και συχνά. Η συνήθεια ορίζει τρία γεύματα την ημέρα: το πρωινό, το μεσημεριανό και το βραδινό. Μέσα όμως στην ημέρα τρώνε ελαφριές τροφές, όπως για παράδειγμα το καλοκαίρι σύκα, σταφύλια, καρπούζια και άλλα φρούτα, και το χειμώνα ξηρούς καρπούς και παρασκευάσματα: ρυζόγαλο με ξερά αχλάδια, με πετιμέζι<sup>20</sup> ή ψωμί με μέλι, κρέπες με λίπος χόιρου, αλλά προπάντων ξερά σύκα, πράγμα που δεν τους εμποδίζει να πάρουν και

\* Τοιαύτη ήταν, ως βλέπομεν εν τη ιστορία, η περί παιδείας κατάσταση της ημετέρας πατρίδος την εποχήν εκείνην, και ου μόνον της Τήνου, αλλά και του πλείστου μέρους της Ανατολής. Και η γλώσσα η λαλουμένη, δια την επί τουρκοκρατίας επικρατήσασαν αμάθειαν, δεν ήτον εισέτι καλώς διοργανωμένη (καίτοι άλλως μαρτυρουμένη πάντοτε πλουσία εκ των πολλών συγγραμμάτων των λογίων και σοφών διδασκάλων της): αλλ' ως εξ αφθόνου πηγής της αρχαίας προ πολλού καθ' εκάστην ποτιζομένη και ρυθμιζομένη, υπάρχει την σήμερον αύτη ικανώς πεπλουτισμένη.

<sup>20</sup> Το προϊόν που ονομάζεται «πετιμέζι» γίνεται βράζοντας μούστο, μέσα στον οποίο βυθίζουν ένα μικρό σακούλι με άργιλο ή στάχτη που αποσύρουν μετά από λίγο χρόνο, συνεχίζοντας κι άλλο το βράσιμο. Αυτό το προϊόν είναι σαν σιρόπι, είναι πολύ γλυκό και καίει λίγο στο λαιμό. Το διατηρούν για τις ετήσιες ανάγκες σε κατάλληλα δοχεία, στο βάθος των οποί-

τα  
Ο  
έργ  
ρί.  
το  
νε  
δοι  
κά  
ντε  
η  
Στι  
χει  
στι  
γά  
η  
νη  
νο  
χρ  
  
μπ  
δρ

ων  
ζο  
πε  
χι  
άη  
η  
πα

κι  
πι  
μ  
ει  
ν  
ξ  
τ  
ν  
κ

κ  
ε  
ι

εγάλη φροντίτη γεωγραφία φαινόμενο να αν και τα πιο ξένων γλωσσών είναι έργο στην ιητές, καλοί ιονίζονται τους πιο καλλιεργη-

ένοι να χρησιμοποιούνται και είναι αυναν μαζί τους με καλλιεργημέρα μια χοντρορκικά.\*

ουν καλά, τρώμερα το πρωί ρώνε ελαφριές καρπούζια και άσματα ρυζόλιπος χοίρου, να πάρουν και

ημετέρας πατρίερους της Ανατομάρθειας, δεν ήωσία εκ των πολυφθόνου πηγής της ν σήμερα αυτή ι-

στον οποίο βυθίχρόνο, συνεχίζοκό και κείει λίγο βάθος των οποί-

τα συνηθισμένα γεύματα.\*

Οι τροφές που αποτελούν τα τρία κυριότερα γεύματα των Τηνιακών προέρχονται προπάντων από αλλαντικά. Σ' αυτά προσθέτουν αυγά, φρέσκο τυρί, μαλακό τυρί πιο δυνατό και πιο πικάντικο από το παλαιωμένο Ροκφόρ ή το Ζερομέ, καθώς επίσης και ένα τυρί αλμυρό από την Πελοπόννησο. Τρώνε επίσης σαλιγκάρια στο λάδι, φιδέ, μακαρόνια και άλλα ζυμαρικά, κάθε είδους λαχανικά φρέσκα ή ξερά, ανάλογα με την εποχή, αγκινάρες και ποτιστικά χορταρικά. Καταναλώνουν πολύ τη νεροκολοκύθα, τις μελιτζάνες, τις ντομάτες, τις πιπεριές, τα κρεμμύδια, τα σκόρδα, την κάπαρη, τις ελιές κ.ά.

Το βοδινό και το αρνίσιο κρέας το χρησιμοποιούν στις μεγάλες γιορτές. Στη διάρκεια του έτους τρώνε πολύ τα περιστέρια. Σχεδόν κάθε κάτοικος έχει και ένα περιστέρινα. Καταναλώνουν επίσης φρέσκα ψάρια αλλά αποστρέφονται τα παστά, καθώς και τα καπνιστά. Χρησιμοποιούν ελάχιστα το γάλα της κατσίκας και ακόμα λιγότερο το γάλα των προβάτων.\*\*

Τρώνε συνήθως πολύ ψωμί. Αυτό κατασκευάζεται όπως σ' όλα σχεδόν τα νησιά του Αρχιπελάγους, με αλεύρι από κριθάρι, μερικές φορές ανακατεμένο με λίγο αλεύρι σιταριού ή σίκαλης. Το ψωμί με καθαρό αλεύρι σιταριού χρησιμοποιείται μόνο για τα πρόσφορα και από ορισμένους αστούς.

Στη διάρκεια της ημέρας πίνουν πολύ νερό καθαρό και η ποσότητα θα μπορούσε να φανεί υπερβολική σ' ένα ξένο, αν δεν προκαλούσε άφθονο ιδρώτα που είναι πολύ αναγκαίος στην υγεία. Το διαιτολόγιο που οι Τηνιακοί

ων με τον καιρό αποκρυσταλλώνεται. Πολλές φορές ρώτησα τα άτομα που το παρασκευάζουν, για πιο λόγο χρησιμοποιούν τον άργιλο ή τη στάχτη. Δεν ήξεραν να μου απαντήσουν με ποιο τρόπο ενεργούσε στο μούστο, αλλά η εμπειρία φανερώνει ότι χωρίς τον άργιλο ή τη στάχτη δε διατηρείται το πετιμέζι. Μπορούμε εύκολα να εξηγήσουμε το λόγο του φαινομένου: ο άργιλος έχει την ιδιότητα να απορροφά τα οξέα. Επομένως απορροφά τα οξέα του μούστου η ποτάσα που περιέχεται μέσα στη στάχτη, αποσυνθέτει το ίδιο το οξύ. Αυτός είναι ο λόγος που καθιστά το «πετιμέζι» ικανό να διατηρηθεί περισσότερο.

\* Εντός του πετιμέζιου, καθ' όσον βράζει, ενρίπτουσι συχνότατα και τεμάχια μικρά χρονικής κολοκύνθης ή κудανίου, και συνεπηνόμενα γίνονται ευάρεστα. Τα τεμάχια εμβάλλονται πρώτον εις διατελειμένον άσβεστον μίαν νύκτα, έπειτα πλυόμενα ενθέτονται εις το έψημα ημιβρασμένον. Η δε αναλογία του χόματος προς τον οίνον, εν τη κατασκευή του πετιμέζιου, είναι εν προς είκοσι πέντε ή τέσσαρα προς εκατόν. Το χόμα προς τούτοις δύνανται και ν' αναμιχθή μετά του γλεύκου, και αφού λάβη μίαν ή δύο βράσεις αφ' εσπέρας, τη επαύριον, εξαγομένου του γλεύκου μόνου διυλισμένου, εξακολουθούσι την έψησιν του. Κατ' έθος δε της Ανατολής προσθέτουσι τινές δια την πολλήν του χώνευσιν και ολιγόστευσιν και ύδωρ ανάλωγον· αλλά τότε γίνεται αραιότερον, χωρίς όμως να ολιγοστεύη πολύ το ποσόν του γλεύκου.

\*\* Ιδίας και μερικές ορέξεις εκτίθηεν ενταύθα η ιστορία, εν ω ημείς γνωρίζομεν ότι και κρέας συνεχέστερον εσθίεται εν Τήνω, και ιχθύων παστών και καπνιστών κατανάλωσις ουκ ολίγη γίνεται, και το γάλα, πλην του βοείου συνήθως, εν πολλή υπάρχει χρήση· και πιστεύομεν ότι τα έθη ταύτα δεν είναι πρόσφορα και της παρούσης μόνον εποχής.

## Παράρτημα III

276

- Οί επιφάνειες του Limburger δέν παραφινώνται αλλά τυλίγονται με φύλλο αλουμινίου.

- Τά τυριά συσκευάζονται μετά τρείς περίπου εβδομάδες από τής παρασκευής τους καί διατηρούνται άλλες τρείς στους 4-5°C πριν τή διανομή τους στό έμποριο.

### ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ

Τό τυρί αυτό παρασκευάζεται, κατά κύριο λόγο στά νησιά τών Κυκλάδων, από άγελαδινό γάλα ή μίγμα τούτου με πρόβειο ή γίδινο στό όποιο όμως ύπερτερεί τό άγελαδινό. Χαρακτηρίζεται για τή δριμεία γεύση του -πιπεράτη- πού είναι τό άποτέλεσμα τής δράσεως τών ένζύμων τής μικροβιακής χλωρίδας πού άναπτύσσεται στίς συνθήκες παρασκευής του. Έξέταση μικρού άριθμού δειγμάτων κοπανιστής απέδειξε ότι τό Bact.linens άφθονεί στό τυρί αυτό, γιαυτό καί ταξινομείται στά τυριά πού ώριμάζουν με βακτήρια. Επίσης διάφορες ζύμες καί μύκητες ιδιαίτερα τό Pen.roqueforti άναπτύσσονται στό τυρί αυτό.

Κατά τήν παρασκευή τής κοπανιστής δέν εφαρμόζεται ένιαία τεχνολογία με άποτέλεσμα νά κυκλοφορούν στήν άγορά προϊόντα με σημαντικές διαφορές στήν εμφάνιση, τή χημική σύσταση καί τά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Οί πιο γνωστοί τύποι αύτής είναι τής Μυκόνου καί τής Τήνου.

Η μέση σύσταση τής Κοπανιστής είναι ύγρασία 48,13%, λίπος 35,0%, συνολικές πρωτεΐνες 11,75%, άλάτι 4,72% καί τέφρα 6,31%. Τό pH της είναι 5,7.

### Τρόπος παρασκευής

Αναφέρθηκε παραπάνω ότι για τήν παρασκευή τής Κοπανιστής εφαρμόζονται διάφορες τεχνολογίες, πού έμπειρικά καθιερώθηκαν στό διάφορα μέρη. Η περιγραφή πού άκολουθεί δίδει σε γενικές γραμμές τόν τρόπο παρασκευής του τυριού αυτού όπως γίνεται σήμερα στήν Τήνο.

Τό γάλα πού χρησιμοποιείται για τήν παρασκευή τής Κοπανιστής είναι πάντοτε ωπό. Η πήξη του, όταν πραγματοποιούνται δύο τυροκομήσεις τήν ήμερα, γίνεται άμέσως μετά τήν άμειξη, χωρίς καμιά θερμική μεταχείριση του γαλακτος. Σε περιπτώσεις πού τό πρόσ τυροκόμηση γάλα προέρχεται από δύο άμειξεις, τότε γίνεται έλαφρά θέρμανση εκείνου τής πρώτης καί έπακολουθεί ή άνάμιξη του με τό χλιαρό γάλα τής τελευταίας, κατά τρόπο ώστε τό μίγμα νά άποκτήσει τήν ένδεδειγμένη θερμοκρασία πήξεως, πού συνήθως κυμαίνεται από 28 έως 30°C.

Από Το Βιβλίο "ΓΑΛΑΚΤΟΜΟΧΙΑ - 2ος Β'"  
ΤΣΝ. κ.μ. Β.Κ. Βεϊνόγλου καί Ε. Ανυφαντζή  
Εκδόσεις Καρφάγερογλου (1980)