

**Προέλευση-Καταγωγή-Κατοχύρωση της
Πρώτης Ύλης.
Επηρεασμός της ποιότητας και
Παραδοσιακά Προϊόντα Κρέατος**

Ιωάννης Αμβροσιάδης

**Ομότιμος Καθηγητής Τμήματος Κτηνιατρικής της Σχολής
Επιστημών Υγείας του Α.Π.Θ.**

Θα μπορούσε ένα πετυχημένο και εξαιρετικής ποιότητας παραδοσιακό (ή μη) προϊόν κρέατος, με σταθερά αυξανόμενη ζήτηση, στην εγχώρια και τις διεθνείς αγορές, να επηρεάσει την πρωτογενή παραγωγή από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη από την οποία παράγεται;

Εκφράζοντας λογικά μια αισιόδοξη άποψη θα έλεγε κανείς, ότι σαφώς και μπορεί, όπως αυτό καταδεικνύεται από τα παρακάτω δύο παραδείγματα.

Την παραγωγή βουβαλίσσιου κρέατος και

Την παραγωγή χοιρινού κρέατος

Τα βουβάλια που εκτρέφονταν στην Ελλάδα στις αρχές της δεκαετίας του 1950 ήταν περίπου 75.000. Η εκβιομηχάνιση όμως της γεωργίας και η εισαγωγή βελτιωμένης ράτσας αγελάδων, οδήγησαν στη σχεδόν στην πλήρη εξαφάνισή τους μέχρι το 2002. Στα τέλη της δεκαετίας του '90 οι εναπομείναντες πληθυσμοί εντάχθηκαν σ' ένα πρόγραμμα διατήρησης ως σπάνια φυλή αγροτικών ζώων κι από τότε ο πληθυσμός τους άρχισε να ανακάμπτει, με αποτέλεσμα σήμερα να υπάρχουν περίπου 3.850 νεροβούβαλοι εκ των οποίων οι 3.050 πέριξ της Κερκίνης. Η ουσιαστική όμως ανάκαμψη, ξεκίνησε στην περιοχή αυτή το 2004 εξ αιτίας του βουβαλίσσιου καβουρμά. Το προϊόν αυτό, έτυχε να τον δοκιμάσει γνωστός τηλεοπτικός chef και έχοντας πράγματι μια εξαιρετική γεύση, έγινε ταχύτατα γνωστό στο πανελλήνιο από τα ΜΜΕ και από εκείνη τη στιγμή ξεκίνησε και η ανοδική του πορεία, καθώς και του κρέατος του βουβαλιού της Κερκίνης.

Άμεσα αναδείχθηκε και το σύνθημα «Greek success story» με τα ΜΜΕ να ανακαλύπτουν για μια ακόμη φορά και να αναδεικνύουν επιτακτικά τον «κρυμμένο θησαυρό» της ελληνικής κτηνοτροφίας.

Τελικό αποτέλεσμα, η Κερκίνη θεωρήθηκε από αρκετούς ως το «Ελντοράντο» της περιοχής και αρκετοί έσπευσαν άμεσα στην αναζήτηση του «χρυσού», ξυπνώντας *Μνήμες από τον «Μαύρο χοίρο»* και το «Μέλαν Ακροκώλιον», ένα προϊόν, αμιγώς ελληνικό, που «απειλεί» να καταλάβει τα καλύτερα τραπέζια του κόσμου, εξοστρακίζοντας το περίφημο “prosciutto di Parma” και το ισπανικό “jamón ibérico”. Το ερώτημα επομένως παραμένει ανοικτό, αν η εκτροφή των βουβαλιών θα εξακολουθεί να υπάρχει όταν τα επόμενα χρόνια σταματήσουν οι επιδοτήσεις.

Ο γύρος, αποτελεί επίσης είναι ένα πολύ καλό ελληνικό παραδοσιακό προϊόν, με μεγάλες καταναλώσεις και το οποίο είναι γνωστό παγκοσμίως.

Για την παραγωγή του χρησιμοποιείται κυρίως παντσέτα και σπάλα χοίρου. Αν λοιπόν στην Ελλάδα παράγονται ημερησίως 300.000 κιλά γύρου, απαιτούνται περίπου 250.000 κιλά πρώτης ύλης.

Με δεδομένα, ότι από 1 σφάγιο χοίρου Μ/Δ και Μ/Λ, θα πάρω περίπου 20 κιλά τυπτοποιημένης πρώτης ύλης για την παραγωγή του γύρου, θα χρειασθώ περίπου την ημέρα 12.500 σφάγια. Ήτοι μια μονάδα των 500 χοιρομητέρων. Για την ετήσια δε κάλυψη των αναγκών της βιομηχανίας θα χρειαζόμασταν 250-300 χοιροτροφικές μονάδες. Ένας αριθμός που σίγουρα θα έδινε τεράστια ώθηση στην πρωτογεννή παραγωγή

Προϋποθέσεις για τη λειτουργία του μοντέλου:

- Ανταγωνιστική τιμή με τα εισαγόμενα (παραγωγικότητα κόστος ζωοτροφής, εκπαιδευμένο προσωπικό κλπ.)
- Δυνατότητα προμήθειας και κάλυψης των αναγκών της βιομηχανίας, με συγκεκριμένα τυποποιημένα τεμάχια όπως παντσέτα, σπάλα και πιθανόν και μπούτια Α/Δ, Α/Λ, Α/Ο χωρίς κότσι (αναδιοργάνωση παραγωγής, ανάδειξη του ρόλου του σφαγείου)
- Δυνατότητα διάθεσης των άλλων τεμαχίων (λαιμός, μπριζόλα και πιθανόν μπούτια)*
- Και κυρίως κάλυψη των αναγκών των κτηνοτροφικών μονάδων και των σφαγείων και τυποποιητηρίων με εκπαιδευμένο εργατικό δυναμικό.

*εναλλακτικός τρόπος αξιοποίησης του χοιρινού σφάγιου

Ελληνικό χοιρινό κρέας

100 κιλά ΖΒ με την τρέχουσα τιμή κοστίζουν 173 ευρώ

70 κιλά σφάγιο Μ/Δ και Μ/Λ κόστος: 173 ευρώ

60 κιλά σφάγιο Χ/Δ και Χ/Λ κόστος: 160 ευρώ (-10 ευρώ Δ/Λ κι -3 ευρώ το κεφάλι)

50 κιλά άπαχο χοιρινό κρέας (-17% οστά) Χ/Δ, Χ/Λ, Χ/Ο με όλα τα τεμάχια, κόστος: 160 ευρώ

1 κιλό κρέας όλου του σφαγίου (μηρός, σπάλα, μπριζόλα, λαιμός και παντσέτα), κόστος: 3,20 ευρώ. Θα μειωθεί δε αν το κέρδος από την πώληση της μπριζόλας με οστά είναι μεγαλύτερο από την προστιθεμένη αξία μετατροπής της σε κρέας για γύρο.

Στο κόστος αυτό θα προστεθεί το κόστος αποστέωσης και απόσβεσης των εγκαταστάσεων (+0,6-0,8 ευρώ)

Είναι εφικτό η παραγωγή του γύρου να γίνεται με ελληνικό κρέας χοίρου;

- Με βάση αυτά που αναφέρθηκαν, σαφώς και όχι.
- Σε ειδικά προϊόντα όμως, τα οποία θα μπορούσαν να κατοχυρωθούν ακόμη και με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, η παραγωγή τους θα γίνεται αποκλειστικά με ελληνικό χοιρινό. Ένα τέτοιο προϊόν είναι πχ. ο γύρος με ελαιόλαδο στη θέση του ζωικού λίπους.
- Απαραίτητη προϋπόθεση η ανταγωνιστική τιμή του προϊόντος τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα κρέατος

- Προϊόντα που παράγονται αρκετές δεκαετίες στην Ελλάδα και έχουν έναν ιδιότυπο παραδοσιακό χαρακτήρα και σε ορισμένα από αυτά, στη θέση του ζωικού λίπους χρησιμοποιείται ελαιόλαδο.
- Παράγονται είτε ως **παρασκευάσματα** (νωπά προϊόντα) από τεμαχισμένο κρέας (νωπά λουκάνικα, μπιφτέκια, σουτζουκάκια, σεφταλίες, ντονέρ) ή από τεμάχια κρέατος (γύρος, σουβλάκια), είτε ως μεταποιημένα **προϊόντα με βάση το κρέας**, όπως σαλαμάκι αέρος Λευκάδας, καβουρμάς, λουκάνικα, σύγκλινο, απάκι κλπ.)





Παραδοσιακά προϊόντα με βάση το κρέας (αλλαντικά)

Παραδοσιακοί μέθοδοι συντήρησης Η αλάτιση, η αφυδάτωση (αποξηήρανση στον ήλιο), η ζύμωση, η επεξεργασία με οξέα (μαρινάρισμα), η κάπνιση και η θερμική επεξεργασία σε συνδυασμό με την κάπνιση

- **A. Προϊόντα από λεπτοτεμαχισμένο κρέας**, όπως: Χωριάτικα λουκάνικα (παραδοσιακά είναι ωμά), Σαλαμάκι Σερρών, Σαλάμι αέρος Λευκάδας, Λουκάνικο ξιδάτο, Σουτζούκια κά.
- **B. Προϊόντα από τεμάχια κρέατος**, όπως: Παστουρμάς, Νούμπουλο Κέρκυρας, Λούντζα Κυκλάδων, Απάκι, Καβουρμάς, Σύγκλινο κά.

Πιθανότητα κατοχύρωσης ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων κρέατος ως ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ

- Προϊόντα που θα μπορούσαν να κατοχυρωθούν: Χωριάτικα λουκάνικα, Αέρος Λευκάδας, Απάκι, Καβουρμάς, Λούτσα Κυκλάδων, Σουτζουκάκια, Γύρος.
- Προϋποθέσεις: Καθορισμός και τήρηση προδιαγραφών, άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, λογική σχέση ποιότητας/τιμής, τεκμηρίωση «παραδοσιακότητας», προβολή και διαφήμιση.
- Στόχοι: Προστασία τους από αντιγραφές. Προβολή και αύξηση των πωλήσεων. Βελτίωση του «image» του προϊόντος και εμμέσως του κλάδου του κρέατος.

Χαρακτηριστικά ελληνικά παραδοσιακά αλλαντικά.

- Παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα ωμά, αφυδατωμένα.
- Σαλάμι αέρος Λευκάδας (προϊόν ζύμωσης-ωρίμασης).
- Παστουρμάς και Σουτζούκια
- Σύγκλινο ή σύγγλιο και Καβουρμάς.
- Απάκι και ξιδάτο λουκάνικο
- Λούτσα ή λούντζα Μυκόνου και Νούμπουλο Κέρκυρας
- Παστό χοιρινό λαρδί
- Τσιγαρίδες
- Ομαθιές (Μακεδονία, Κρήτη)
- Πηκτές

Περιοχές που παράγονται



Σαλάμι
Λευκάδας

Λούτσα

Παστουρμάς

Σύγκλινο

Καβουρμάς

Παστουρμάς

Χωριάτικα
λουκάνικα

Απάκι

Ξιδάτο

Χωριάτικα (παραδοσιακά) λουκάνικα

- Από τα πλέον γνωστά και δημοφιλή αλλαντικά.
- Σημερινή σχέση με την παράδοση
- Νομοθετικό πλαίσιο τελείως ανεπαρκές
- Πιθανόν ανάγκη διαφοροποίησης του «παραδοσιακού χωριάτικου» από το «χωριάτικο»
- Ξιδάτο Κρήτης
- Λουκάνικο Τζουμαγιάς
- Τρικαλινά
- Λουκάνικο Μάνης
- Λουκάνικο Καλαμάτας με κρασί
- Πηλιορείτικο λουκάνικο κá.



Σαλαμάκι αέρος Λευκάδας

- Χονδροτεμαχισμένο αλλαντικό αέρος (ζύμωσης) που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο (;;;;;) από το τέλος του 19^{ου} αιώνα στο νησί της Λευκάδας.
- Είναι δημοφιλές σε όλη την Ελλάδα.
- Είναι ασφαλές κυρίως λόγω της χαμηλής τιμής του ενεργού ύδατος (a_w -SSP), με πλούσια αρωματική και ελαφρώς υπόξινη γεύση.
- Αρχικά η παραγωγή του γινόταν μόνο το χειμώνα και μετά από μια μακρά περίοδο ωρίμασης μπορούσε να καταναλωθεί μέχρι το καλοκαίρι.
- Ένα εξαιρετικό παραδοσιακό προϊόν που σήμερα δυστυχώς έχασε την ταυτότητα του

Παστουρμάς

- Προϊόν ζύμωσης-ωρίμασης από βόειο κρέας με ιδιαίτερο γνώρισμα την έντονη γεύση από το τσιμένι και το σκόρδο.
- Τα προβλήματα που συνδέονται με το σημερινό προϊόν και τον διαφοροποιούν από τον παραδοσιακό είναι η σκληρή σύσταση του κρέατος, το αλάτι και κυρίως η απουσία αρώματος.
- Χρήση μη «σιτεμένων» τεμαχίων κρέατος, ταχύτατη αλάτιση, έντονη συμπίεση με έξοδο οπού από το κρέας, σύντομος χρόνος παραγωγής.
- Κομμένο και συσκευασμένο σε φέτες, με 25% επικάλυψη
- Πωλείται στο ράφι του Σ/Μ 51 ευρώ το κιλό





Καβουρμάς

- Προϊόν θερμικής επεξεργασίας και «ασηπτικής συσκευασίας», που παράγεται κυρίως στη βορειοανατολική Ελλάδα (Μακεδονία, Θράκη).
- Το κρέας αφού βράσει και τηγανιστεί επαρκώς (deep frying), καλύπτεται αμέσως με το καυτό λιωμένο λίπος (δημιουργία αναερόβιου περιβάλλοντος). Συντήρηση χωρίς ψύξη.
- Παράγεται παραδοσιακά από χοιρινό ή/και μοσχαρίσιο ή/και πρόβειο κρέας κυρίως τις ψυχρές εποχές του έτους. (Οκτώβριο-Μάρτιο).



Σύγκλινο

- Το προϊόν αυτό έχει μια τεχνολογία παραγωγής παρόμοια με αυτή του καβουρμά.
- Παράγεται από άπαχα τεμάχια χοιρινού κρέατος, το οποίο αφού αλατισθεί και μαριναριστεί σε κόκκινο κρασί, υποβάλλεται σε υγρή θερμική επεξεργασία και στη συνέχεια σε κάπνιση.
- Συντηρείται σε δοχεία καλυμμένο με ελαιόλαδο ή λιωμένο χοιρινό λίπος.

Απάκι

- Είναι αλιπαστωμένο και μαριναρισμένο σε ξίδι χοιρινό κρέας. Τοπικό προϊόν της Κρήτης.
- Παράγεται συνήθως από το φιλέτο των χοιρομητέρων, που αλατίζονται για μια μέρα και στη συνέχεια τοποθετούνται σε ξίδι για 2-3 ημέρες.
- Μετά την απομάκρυνση τους από το ξίδι, καλύπτονται με διάφορα βότανα, αφυδατώνονται στον αέρα για μερικές εβδομάδες και σε ορισμένες περιοχές υφίσταται κάπνιση.
- **Βασικό πρόβλημα: το προϊόν είναι συνήθως πολύ στεγνό**



01/25/2012

Λούντζα Μυκόνου (Κυκλάδων), Νούμπουλο

- Προϊόν αφυδάτωσης-ωρίμασης από τεμάχιο κρέατος (μπριζόλα και ενδεχομένως φιλέτο)
- Οι ιδιαιτερότητες είναι κυρίως η ήπια αλάτιση, η τοποθέτηση του τεμαχίου σε τυφλό έντερο βοοειδών και η σχεδόν μη ελεγχόμενη αφυδάτωση. Παραδοσιακά η παραγωγή του γινόταν τους ψυχρούς μήνες του έτους
- Σχετικά υψηλή τιμή πώλησης που ξεπερνά τα 50 ευρώ το κιλό. (ελληνικό χοιρομέρι ωρίμασης 65-70 ευρώ το κιλό)

