



## «ΑΡΝΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ» ΠΟΠ

Πρόκειται για νωπό κρέας αρνιών γαλακτός 30-45 ημερών, βάρους 6,5-10,5 Kg (με κεφαλή και εντόσθια). Τα σφάγια αρνιών προέρχονται, από πρόβατα τα οποία φέρουν τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά των αυτόχθονων ελληνικών φυλών που διαβιούν στην ευρύτερη ηπειρωτική χώρα (μικρή σωματική διάπλαση, κοντά αλλά δυνατά πόδια, ισχυρή ιδιοσυγκρασία, αντοχή σε ακραίες κλιματικές συνθήκες, ανθεκτικότητα σε ασθένειες, καθώς και μεγάλη ικανότητα στο βάδισμα). Οι πληθυσμοί των προβάτων αυτών, είτε ανήκουν στις αυτόχθονες ηπειρωτικές ελληνικές φυλές «Καραγκούνικη», «Βλάχικη», «Σαρακατσάνικη» και «Μπούτσικο», είτε προέρχονται από διασταυρώσεις αυτών των φυλών μεταξύ τους ή και με τις ελληνικές φυλές «Χιώτικη», «Σερρών», «Μυτιλήνης» & «Φριζάρτας». Τα πρόβατα διαβιούν σε εκτατικές ή ημικτατικές συνθήκες, στην επαρχία Ελασσόνας και βόσκουν σε ορεινούς βοσκοτόπους σε υψηλά υψόμετρα, άνω των 250 μέτρων.

Το κρέας «Αρνάκι Ελασσόνας» πωλείται μόνο φρέσκο (νωπό) ολόκληρο, σε ημιμόρια ή σε τεμάχια και διατίθεται κυρίως στις αγορές της Λάρισας, της Κατερίνης, της Αθήνας, της Θεσσαλονίκης και του εξωτερικού (Ιταλία, Ισπανία και Κύπρος).

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος

Το κρέας έχει χαρακτηριστικό άρωμα με ευχάριστη οσμή και γεύση, είναι τρυφερό, χυμώδες, με pH 7,1-7,3, στρώμα λίπους ελάχιστο, με υψηλά ποσοστά λινολενικού οξέος, χρώμα κρέατος λευκό έως απαλό ροζ, σύμφωνα με τους Κοινοτικούς κανονισμούς. Ανήκει στην κατηγορία ελαφρών αρνιών, βάσει της Κοινοτικής νομοθεσίας.

### Χημικά χαρακτηριστικά του κρέατος

Το «Αρνάκι Ελασσόνας» διαφέρει σε σχέση με άλλα πεδινά αρνάκια στα εξής:

- έχει μικρότερο συνολικό ποσοστό λίπους
- έχει μεγαλύτερη αναλογία πολυακόρεστων λιπαρών οξέων
- έχει μεγαλύτερη αναλογία σε n -3 πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και
- έχει περισσότερο λινολενικό οξύ

### Διατροφή προβάτων

Η διατροφή των προβάτων στηρίζεται στην ελεύθερη βόσκηση σε ορεινά βοσκοτόπια (υψόμετρου άνω των 250 μ.) με ποικιλία αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών και στους τεχνητούς λειμώνες. Για 3-5 μήνες χορηγούνται συμπληρωματικές ζωοτροφές, ως επί το πλείστον δημητριακά, ψυχανθή, λαχανικά, άχυρο, τριφύλλι, προϊόντα ελαιούχων σπερμάτων, που παράγονται κυρίως στην επαρχία Ελασσόνας, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία. Οι τεχνητοί λειμώνες λιπαίνονται με φυσική κοπριά των ζώων, ενώ αποκλείεται η χρήση εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων & λιπασμάτων.

## Διατροφή των αρνιών

Τα αρνιά από την ημέρα της γέννησής τους μέχρι τη σφαγή (ηλικίας 30 έως 45 ημερών), τρέφονται αποκλειστικά και μόνο με το μητρικό γάλα και δεν τρέφονται με καμία περίπτωση με τεχνητό θηλασμό με γάλα σκόνη. Τις νυκτερινές ώρες τα αρνία διαβιούν μαζί με τη μητέρα τους για όσο καρό παραμένουν στην εκμετάλλευση. Αρνιά πέραν των 45 ημερών δεν μπορούν να ονομαστούν «Αρνάκια Ελασσόνας» ακόμη και αν θηλάζουν τη μητέρα τους.

### Ειδικά στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

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

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

Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται το «ΑΡΝΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ» περιλαμβάνει:

- την επαρχία Ελασσόνας, του νομού Λάρισας
- το δημοτικό διαμέρισμα Δαμασίου, του Δήμου Τύρναβου, του νομού Λάρισας

## Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη είναι ορεινή και ημιορεινή και παρουσιάζει ποικιλία υψομέτρων από 250 μ. έως 2.550 μ. Το 60% της έκτασης είναι βοσκότοποι, οι οποίοι χαρακτηρίζονται από μεγάλη ποικιλία χόρτων, βοτάνων, και αρωματικών φυτών. Οι βοσκήσιμες εκτάσεις της επαρχίας Ελασσόνας περιλαμβάνουν φυσικούς βοσκότοπους, γεωργική γη που καλλιεργείται για την παραγωγή ζωοτροφών και εποχιακά βοσκήσιμες εκτάσεις. Οι φυσικοί βοσκότοποι καλύπτονται από ποολίβαδα, θαμνολίβαδα και μερικώς δασοσκεπή λιβάδια. Το πλέον χαρακτηριστικό των περιοχών αυτών, είναι η μεγάλη βιοποικιλότητα της υφιστάμενης χλωρίδας, με πολλά αρωματικά φυτά.

Ο παραδοσιακός τρόπος εκτροφής των προβάτων, αποτελεί συγχρόνως αναπόσπαστο στοιχείο του πολιτισμού και διατήρησης του φυσικού περιβάλλοντος, τόσο που με το πέρασμα των αιώνων, έχει γίνει αναγκαίο τμήμα της καθημερινής ζωής των κτηνοτρόφων της επαρχίας Ελασσόνας.

### 2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η διάπλαση του σφαγίου του προϊόντος «Αρνάκι Ελασσόνας», παρουσιάζει ομοιόμορφη μυϊκή κάλυψη. Τα σφάγια καλύπτονται από λεπτό υποδόριο στρώμα λίπους, ομοιόμορφα κατανομημένο. Είναι μικρού βάρους 6,5-10,5 κιλά, με λίπος πολύ χαμηλό (1,5%), σε σύγκριση με άλλες περιοχές (φθάνουν 3%). Το χρώμα του λευκό έως απαλό ροζ, οφείλεται στο pH, την ηλικία του ζώου, τη διατροφή, τη φυλή. Τα αρνία Ελασσόνας έχουν κρέας τρυφερό, χυμώδες με χαρακτηριστικό άρωμα και ευχάριστη οσμή και γεύση, ακόμη και σε μεγαλύτερη ηλικία.

### 3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος αρνιού Ελασσόνας οφείλονται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής (ορεινές και ημιορεινές εκτάσεις), με πλούσια βλάστηση και με μεγάλη ποικιλία φυτών (μόνο στον Όλυμπο συναντούμε 1.700 είδη φυτών) και μάλιστα πολλά αρωματικά. Τα ζώα που βόσκουν στους παραπάνω βοσκότοπους διανύουν συχνά μεγάλες αποστάσεις και αυτό προκαλεί μία διαφορετική σωματική διαμόρφωση σε σχέση με ζώα που ζουν σε χαμηλότερα υψόμετρα και κυρίως σε σχέση με ζώα που ζουν σταβλισμένα. Οι αντιοξειδωτικές ουσίες πολλών αρωματικών φυτών, δίδουν ιδιαίτερο άρωμα και γεύση στο γάλα και ειδικότερα στο κρέας των αρνιών και για αυτό τον λόγο γίνονται περιζήτητα από το καταναλωτικό κοινό. Η ένταση του αρώματος συνδέεται θετικά με το

λινολενικό οξύ (C18:3), το οποίο βρίσκεται σε μεγαλύτερα ποσοστά στα ζώα ελεύθερης βοσκής, ενώ τα ειδικά χαρακτηριστικά του κρέατος συνδέονται με το έδαφος, τη βλάστηση και το μικροκλίμα της περιοχής Ελασσόνας. Από αναλύσεις λιπαρών οξέων σε αρνία της Ελασσόνας βρέθηκαν μεγαλύτερες ποσότητες σε λινολενικό οξύ (C18:3), σε σχέση με αντίστοιχες των αρνιών των πεδινών εκτάσεων. Πέραν αυτών, το είδος της διατροφής, η φυλή, ο τρόπος εκτροφής, η ηλικία και η αναπαραγωγική κατάσταση του ζώου επηρεάζουν το άρωμα.

Τα υψηλής ποιότητας οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος οφείλονται:

- στις μικρόσωμες ντόπιες φυλές προβάτων, που λόγω της τακτικής βόσκησης στους ορεινούς φυσικούς βοσκότοπους, είναι λιτοδίαιτες, ανθεκτικές και πλήρως προσαρμοσμένες στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον
- στην τακτική βόσκηση των μητέρων στους βοσκότοπους
- στη μεγάλη ποικιλία της βλάστησης, χόρτων, βοτάνων και αρωματικών φυτών στους βοσκότοπους
- στην ποικιλία των υψομέτρων από 250 μ.-2.550 μ.
- στο έδαφος και στο μικροκλίμα της περιοχής
- στη διατροφή αποκλειστικά με γάλα της μητέρας τους
- στα υψηλά ποσοστά του λιπαρού οξέος του λινολενικού οξέος (C18:3).

## Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης

Οι επιχειρήσεις που επιθυμούν να διαθέσουν στην αγορά προϊόν που θα φέρει την καταχωρισμένη ονομασία «Αρνάκι Ελασσόνας» οφείλουν να ενταχθούν στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. ◀

### Επισήμανση

Σύμφωνα με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία προϊόντα (ολόκληρα σφάγια, ημιμόρια ή τεμάχια κρέατος) που διατίθενται στην αγορά με την καταχωρισμένη ονομασία «Αρνάκι Ελασσόνας», φέρουν υποχρεωτικά στην επισήμανση το εθνικό σήμα πιστοποίησης AGROCERT καθώς και το διπλανό σήμα.



Η χρήση του ευρωπαϊκού σήματος πιστοποίησης θα είναι υποχρεωτική από 1/1/2016.



Επιπλέον, στην επισήμανση μπορεί να αναγράφεται η ένδειξη «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» ή το αρκτικόλεξο «ΠΟΠ».

### Επιμέλεια κειμένου:

Τμήμα Γεωργικών Εφαρμογών και Ενημέρωσης  
Δ/νση Ανάπτυξης και Εφαρμογών  
Γενική Δ/νση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων