

TrueCheese

Παραδοσιακά τυριά από θερινό γάλα μετακινούμενων κοπαδιών αιγοπροβάτων: Ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και της ποιότητάς τους

ΤΠΕΔΚ-04475

Σκοπός του TrueCheese είναι η παραγωγή τυριού (φέτας) από γάλα που παράγεται κατά τη θερινή περίοδο από μετακινούμενα κοπάδια (αιγο)προβάτων, των οποίων η διατροφή βασίζεται αποκλειστικά στη βόσκηση της αυτοφυούς βλάστησης. Πρόκειται για ένα καινοτόμο προϊόν που θα παράγεται μόνο κατά την περίοδο της βόσκησης από γάλα μετακινούμενων αιγοπροβάτων που βόσκουν αποκλειστικά στους ελληνικούς ορεινούς βοσκοτόπους το καλοκαίρι. Το τυρί αυτό θα παραχθεί και θα πιστοποιηθεί για πρώτη φορά στην Ελλάδα. Υπάρχουν ενδείξεις πως το προϊόν αυτό αναμένεται να έχει θετική ανταπόκριση στην αγορά, καθώς η κατανάλωση εν γένει τυριών μικρής κυκλοφορίας και υψηλής προστιθέμενης αξίας παρουσιάζουν σημαντική αύξηση πωλήσεων. Συγχρόνως, το TrueCheese θα αναπτύξει μια ολοκληρωμένη διαδικασία παραδοσιακής τυροκόμησης, η οποία, σε συνδυασμό με τη σύγχρονη τεχνολογία, θα συμβάλει τα μέγιστα στην επίτευξη του στόχου του Έργου. Το τυρί που θα παραχθεί με αυτό τον τρόπο θα αναδείξει τα ιδιαίτερα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και θα προσδώσει υπεραξία στο τελικό προϊόν. Το προϊόν αυτό θα ενσωματώνει στο σύνολό τους τα σημαντικά στοιχεία περιβαλλοντικής προστασίας, πολιτισμού και ποιότητας που διαθέτει το σύστημα μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας. Θα προταθεί, έτσι, μια ολοκληρωμένη στρατηγική παραγωγής, πιστοποίησης και εμπορίας/προώθησης του προϊόντος. Το TrueCheese βασίζεται σε μια ολοκληρωμένη μεθοδολογική προσέγγιση η οποία προβλέπει έρευνα και παρεμβάσεις σε όλα τα στάδια παραγωγής και εμπορίας του προϊόντος, με άξονες τη βελτιστοποίηση συνθηκών παραγωγής υγειονομικά ελεγχόμενου γάλακτος, την ανάπτυξη καινοτόμου συστήματος παραδοσιακής τυροκόμησης, την εκτίμηση της ποιότητας του τυριού και την οικονομική αξιολόγηση της διαδικασίας, σε συνάρτηση με την ανάπτυξη ταυτότητας προϊόντος και τη διερεύνηση των συνθηκών στην αγορά. Τα αναμενόμενα αποτελέσματα του TrueCheese, εκτός από καινοτόμο τυρί με ολοκληρωμένη και ιδιαίτερη ταυτότητα, αφορούν σε ένα πρότυπο διαχειριστικό πλάνο μετακινούμενων ποιμνίων, για επίτευξη υψηλής ποιότητας παραγόμενου γάλακτος, σε μια έκθεση οικονομικών συνεπειών στη μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφία και στη δυναμική τιμολόγηση του προϊόντος στην αγορά. Τα αποτελέσματα θα είναι άμεσα αξιοποιήσιμα, τόσο σε επίπεδο μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφικής εκμετάλλευσης, μέσα από τη βελτίωση της διαχείρισης και της αναγνωρισιμότητάς τους, όσο και σε επίπεδο μεταποιητικής βιομηχανίας. έτσι, τονίζεται emphaticά πως το προϊόν που θα παραχθεί δεν περιορίζεται μόνο σε πιστοποιήσεις ποιότητας (ΠΟΠ, ΠΓΕ, "ορεινό"), αλλά συγκεντρώνει ταυτόχρονα (α) ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, (β) ορεινή προέλευση, (γ) σύνδεση με τον τόπο παραγωγής, την τοπική βιοποικιλότητα και την πολιτιστική κληρονομιά, (δ) πιστοποιημένη παραγωγική διαδικασία, με τον παραδοσιακό τρόπο τυροκόμησης και (ε) σύνδεση με συγκεκριμένο πολυλειτουργικό παραγωγικό σύστημα. Το τυρί αυτό αποτελεί μια ουσιαστική καινοτομία στην Ελλάδα αλλά και σε επίπεδο Μεσογείου, με δεδομένο ότι η πλειονότητα των μετακινούμενων αιγοπροβάτων στο εξωτερικό είναι κρεοπαραγωγικής κατεύθυνσης.