

SUPPLEMENTO I
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: art. 5 () art. 17 (X)

DOP (X) IGP ()
N. nazionale del fascicolo: TY (DOP) 1

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero dell'Agricoltura
Direzione trasformazione, standardizzazione e controllo della qualità dei prodotti di
origine vegetale
Telefono: 5241347 Fax: 5243162

2. Associazione richiedente:

- a) Nome: Ktinotrofiki Syn P.E.
(Cooperativa Allevatori a resp. lim.)
- b) Indirizzo: Stadiou 3
10559 Atene
Tel.: 3212354 Fax: 3211245
- c) Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Nome del prodotto:
FORMAGGIO D.O.P. FETA

4. Tipo di prodotto: (cfr. elenco allegato VI)
1.3 Formaggi

5. Descrizione del disciplinare:

Riepilogo delle condizioni di cui all'allegata decisione ministeriale
N.313025/11.1.94 "Riconoscimento della denominazione di origine protetta (D.O.P.) del
formaggio FETA".

a) Nome: (cfr. punto 3)

b) Descrizione: Formaggio bianco da tavola che si conserva in salamoia e che si
produce in modo tradizionale esclusivamente con latte di pecora o con latte misto ovino
e caprino. Il latte di capra non supera mai il 30% del peso totale.

c) Zona geografica: Macedonia, Tracia, Epiro, Tessaglia, Grecia centrale, Peloponneso e
Provincia di Lesbo.

d) Cenni storici:

E' il formaggio greco tradizionale più popolare, largamente consumato e molto
noto in tutto il mondo. Si produce in Grecia sin dall'antichità (dall'epoca di Omero). Si
ottiene con metodo tradizionale dal latte ovino o dal latte ovino-caprino e matura in
impianti siti in una zona geografica delimitata.

e) Metodo di ottenimento:

Dopo la coagulazione del latte, la cagliata è posta in particolari recipienti (stampi) per lo sgocciolamento naturale durante il quale, una volta solidificatasi, la cagliata viene sottoposta a salatura superficiale a secco. Durante questa fase, sulla superficie della cagliata si sviluppa la desiderata microflora. Seguono la sistemazione in recipienti di legno o metallo e l'aggiunta della salamoia ($\text{NaCl} = 7\%$ del peso totale). I recipienti vengono inizialmente trasferiti in locali di maturazione, con una temperatura fino a 18°C ed una umidità relativa di almeno l'85%, per un periodo massimo di 15 giorni. La maturazione prosegue in altri locali ad una temperatura di $2-4^\circ \text{C}$ ed una umidità relativa di almeno l'85% fino al compimento di un periodo complessivo di maturazione di almeno due mesi.

f) Legame geografico:

Il latte da cui si ottiene il formaggio proviene da razze di pecore e capre adattatesi alla zona geografica delimitata, allevate tradizionalmente, con una alimentazione basata sulla flora di detta zona.

g) Organismo di controllo:

Nome: Le locali Direzioni dell'Agricoltura della zona geografica di fabbricazione del prodotto.

h) Etichettatura:

Formaggio FETA D.O.P.

Tagliando di controllo: FE; numero progressivo sull'imballaggio e data di produzione.

i) Condizioni nazionali eventualmente applicabili:

Si applicano le disposizioni del D.M. 81/93 "Requisiti, condizioni e procedure per la concessione delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli".

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N. CEE: GR/0427/940121

Data di ricevimento del fascicolo: 17.01.95