ANHANG I

EINTRAGUNGSANTRAG: Artikel 5 ( ) Artikel 17 (x)

g.U. (x) g.g.A. ( )

Einzelstaatliche Nummer des Dossiers: TY (ΠΟΠ) 1

1. Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaates:

Name: Ministerium für Landwirtschaft
Direktion Verarbeitung, Normierung und Qualitätskontrolle pflanzlicher Produkte
Telefon: 5241347 Fax: 5243162

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Name: KTINOTROFIKI SYN P.E.
b) Anschrift: STADIOU 3, 105 59 ATHEN
Telefon: 3212354 Fax 3211245
c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Sonstige ( )

3. Name des Erzeugnisses: : TYRI POP FETA (KÄSE g.U. FETA)

4. Art des Erzeugnisses: (vgl. Verzeichnis in Anhang VI)
1.3 Käse

5. Spezifikation:
Zusammenfassung der Bedingungen, die im beigefügten Ministerialbeschluß Nr. 313025/11.1.94 "Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung (POP) für den Käse FETA" vorgesehen sind.

a) Name: POP FETA

b) Beschreibung: Weißer Tafelkäse, der in einer Lake konserviert wird und traditionell und ausschließlich aus Schafmilch oder einer Mischung aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt wird, wobei der Anteil der letzteren 30 % nicht übersteigt.

c) Geographisches Gebiet: Makedonien, Thrakien, Epirus, Thessalien, Zentralgriechenland, Peloponnes und der Nomo's Lesbos.

d) Überlieferung: Er ist der beliebteste traditionelle griechische Käse, der sehr viel konsumiert wird und weltweit berühmt ist. Er wird in Griechenland seit der Antike (seit der Zeit Homers) hergestellt. Er wird aus Schafmilch oder aus Schaf- und Ziegenmilch mit einer traditionellen Technologie hergestellt und reift in Anlagen innerhalb des begrenzten geographischen Gebietes.

e) Erzeugung: Nach dem Gerinnen der Milch wird der Quark in spezielle Aufnahmeschalen (Formen) zum natürlichen Abtropfen gegeben. Während dieser Zeit, in der der Quark fest wird, wird er an der Oberfläche trocken gesalzen. In diesem Stadium entwickelt sich die gewünschte Mikroflora auf der Oberfläche des Quarks. Es folgen die Lagerung in hölzernen oder metallenen Schalen und die Zugabe von Lake (NaCl 7 %). Die Schalen werden zunächst in Reifekammern mit einer Temperatur bis zu 18 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von mindestens 85 % für einen Zeitraum von bis zu 15 Tagen gelagert. Die Reifung erfolgt dann in anderen Kammern mit einer Temperatur von 2-4 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von mindestens 85 % bis zum Abschluß der gesamten Reifezeit von mindestens 2 Monaten.

f) Zusammenhang: Die für die Käseherstellung genutzte Milch stammt von Schaf- und Ziegenrassen, die sich im begrenzten geographischen Gebiet eingewöhnt haben und traditionell gehalten werden und deren Ernährung auf der Flora dieses Gebietes basiert.

g) Kontrolleinrichtung: Name: Die lokalen Direktionen Landwirtschaft des geographischen Gebietes, in dem das Produkt hergestellt wird.

h) Etikettierung: Tyri FETA POP und Kontrollangabe ΦE laufende Nummer der Verpackungsmittel und Herstellungsdatum des Produkts.

i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen: Es werden die Bestimmungen des Präsidialerlasses 81/93 "Voraussetzungen, Bestimmungen und Verfahren für die Einführung von Ursprungsbezeichnungen landwirtschaftlicher Produkte" angewandt.

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN
EWG-Nr.: GR/0427/940121
Datum des Dossiereingangs: 17.01.95