

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

DOP (X) IGP ( )  
N. nazionale del fascicolo: TY (DOP) 19

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: Idrima Varonou Michail Tositsa  
(Fondazione Barone Michail Tositsa)  
b) Indirizzo: Metsovon  
TEL.: 41876  
c) Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( )

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

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.313070/18.1.94 "Riconoscimento della denominazione di origine protetta (D.O.P.) del  
formaggio METSOVONE".

a) Nome: (cfr. punto 3)

b) Descrizione: Formaggio da tavola affumicato a pasta dura o semidura, dal gusto  
leggermente salato e piccante, che si produce in modo tradizionale con latte di vacca o  
con latte vaccino misto ad ovino e caprino.

c) Zona geografica: Zona della zona di Metsovon nella Provincia di Ioannina.

d) Cenni storici:

Formaggio affumicato a pasta dura, prodotto negli ultimi 30-40 anni nella zona  
montuosa di Metsovon e preparato con latte di vacca da solo o misto a latte ovino-  
caprino (quest'ultimo in proporzione non superiore al 20%). Il formaggio viene prodotto e  
stagionato in modo tradizionale in impianti siti nella zona geografica delimitata.

e) Metodo di ottenimento:

Al latte destinato alla caseificazione, prima della coagulazione, viene aggiunto del  
siero di latte del giorno prima avente un grado di acidità compreso tra 0,30-0,35° pH, in

proporzione del 3-4%. La coagulazione avviene a 32-35° C in 10-15 minuti. Seguono la separazione della cagliata, il riscaldamento a 46-48° C per 15-20 minuti, l'estrazione, lo sgocciolamento e la maturazione in un mastello di legno sino a che l'acidità non raggiunga un pH di 5,3-5,1. Successivamente, la cagliata viene tagliata a strisce e messa in acqua calda a 75-80° C, ove la si impasta sino ad ottenere una massa malleabile da trasferire poi negli stampi cilindrici. Questi ultimi, assieme alla cagliata, vengono calati nell'acqua fredda, affinché il formaggio acquisti solidità, e poi immersi nella salamoia a 18-20 Bé per un periodo di tempo proporzionale al peso del formaggio. In seguito, le forme vengono asciugate, legate con lo spago e trasferite in locali di maturazione con una temperatura di 15-17° C, ove resteranno per almeno 3 mesi. Infine, vengono affumicate per uno o due giorni, con il fumo prodotto dalla combustione di piante spontanee di detta regione, e trattate con paraffina.

f) Legame geografico:

Il latte vaccino ed il latte ovino-caprino utilizzati provengono esclusivamente da animali allevati nella zona montuosa di Metsovon, adattatisi perfettamente a detta zona ed aventi una alimentazione basata sulla sua flora.

g) Organismo di controllo:

Nome: Direzione dell'Agricoltura di Ioannina  
Sede centrale  
45221 Ioannina

h) Etichettatura:

Formaggio METSOVONE D.O.P.

Tagliando di controllo: METS; 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 della denominazione d'origine dei prodotti agricoli".

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N. CEE: GR/00433/940121

Data di ricevimento del fascicolo: 21.01.94