[VI/5014/95 - dossier 0438]

KOURELLAS S.A.
TRAITEMENT DU LAIT
MÉGARO - 51100 GRÉVÉNA
Tél.: (0462) 22150 - fax: 26351

[cachet: MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE - 316044 - 11.01.94 - ENTRÉE]

[cachet: DIRECTION DE L'AGRICULTURE DE GRÉVÉNA - RÉF. 49 - REÇU LE 5-1-94]

À L'ATTENTION DE:
DIRECTION DE L'AGRICULTURE DE GRÉVÉNA
51100 GRÉVÉNA

OBJET: reconnaissance du fromage «anévato», appellation d'origine protégée (AOP)

DEMANDE

Conformément au décret présidentiel n° 81/93, nous demandons la reconnaissance en tant qu'«appellation d'origine protégée» du produit agricole fabriqué par notre entreprise et dont les caractéristiques détaillées figurent ci-après.

A. INFORMATIONS CONCERNANT LE DEMANDEUR
Dénomination: KOURELLAS S.A.
Siège social: Mégaro Grévénon - 51100 GRÉVÉNA
Adresse de l'unité de production: route Grévéna-Mégaro, km 1

B. INFORMATIONS VISÉES À L'ARTICLE 2 DU DÉCRET PRÉSIDENTIEL N° 81/93

Le produit agricole dont nous demandons la reconnaissance en tant qu'«AOP» est fabriqué dans notre établissement depuis dix ans sans interruption. Il est distribué sur le marché intérieur et des échantillons en ont été exportés sur le marché européen (en Allemagne et en Belgique). Il s'agit d'un produit de qualité supérieure, dont les caractéristiques sont dues à la particularité de la flore de la région et aux variétés d'animaux laitiers du nome de Grévéna. C'est un produit typique de notre région, étant donné la singularité naturelle de son environnement (région montagneuse, à climat continental, où l'eau est abondante et dont l'environnement est exempt de pollution).

La transformation du lait, la standardisation et l'emballage s'effectuent dans des installations qui répondent à toutes les législations nationales et communautaires. Notre unité de production fonctionne en vertu de l'autorisation n° 1065 du 21 février 1986 et sous le numéro d'agrément CEE 09.2.86.

C. NOM DU PRODUIT: anévato

D. TYPE DE PRODUIT: fromage mou

E. CATÉGORIE: AOP («appellation d'origine protégée»)

F. AIRE GÉOGRAPHIQUE: limites du nome de Grévéna (cf. carte de la région ci-annexée)

G. VARIÉTÉS D'ANIMAUX - CONDITIONS NATURELLES - CARACTÉRISTIQUES QUALITATIVES

L'«anévato» est un produit agricole que l'on prépare à partir de lait de chèvre ou de brebis provenant de races locales («grévéniotika»), dont la production laitière annuelle est de 120 kilogrammes pour les brebis et de 150 kilogrammes pour les chèvres, ce lait ayant une teneur élevée en matière grasse et des caractéristiques organoleptiques particulières.

Le terrain est montagneux, le climat est continental, les eaux de source sont riches et l'environnement est pur, ce qui a pour conséquence le développement d'une flore unique et permet que les animaux s'alimentent en paissant librement dans des prairies situées à plus de 800 m d'altitude, constituées pour la plupart de pâturages qui leur font produire un lait dont les éléments constitutifs confèrent ses propriétés physico-chimiques et organoleptiques particulières au produit fini: l'«anévato».

Quant aux caractéristiques qualitatives du produit fini, sa teneur en matière grasse n'est pas inférieure à 22 % et son humidité n'est pas supérieure à 52 %. Il s'agit d'un fromage mou, au goût légèrement acide et à l'arôme particulier, dont la texture granuleuse est due à la flore naturelle de l'aire géographique dont il provient.

La méthodologie de production que nous suivons est traditionnelle: le lait mûrit naturellement et le caillage, de même que le prélèvement du caillé, s'opèrent de façon tout à fait traditionnelle. Les conditions d'affinage du produit fini sont de nature à ce que se développent les caractéristiques organoleptiques uniques de l'«anévato».

Nous déclarons nous engager à collaborer avec les services compétents du ministère de l'Agriculture et lui permettre d'effectuer les contrôles indispensables.

En vous remerciant de bien vouloir faire suivre notre demande, nous vous prions d'agréer, Messieurs, l'expression de nos salutations distinguées.

Annexes:
1. carte géographique de la région
2. prospectus sur l'«anévato»

POUR LA S.A.
[signature]
TH. KOURELLAS

[cachet: KOURELLAS S.A. - TRAITEMENT DU LAIT - TÉL.: 0462-22150 - FAX: 0462-26351 - MATR. FISCAL: GRÉVÉNA 94162873 - MÉGARO - 51100 GRÉVÉNA]