

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

DOP (X) IGP ()
N. nazionale del fascicolo: TY (DOP) 11

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: Kourellas A.E. (soc. anonima)
Tel.: 0462-22150 Fax: 0462-26351
- b) Indirizzo: Megaron di Grevena
51100
- c) Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

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

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.313060/17.1.94 "Riconoscimento della denominazione di origine protetta (D.O.P.) del
formaggio ANEVATO".

a) Nome: (cfr. punto 3)

b) Descrizione: Formaggio a pasta molle e struttura granulare, che si produce in modo
tradizionale con latte di pecora o capra oppure con latte misto ovino e caprino.

c) Zona geografica: Provincia di Grevena e Comune di Voios nella Provincia di Kozani.

d) Cenni storici:

Questo formaggio si produce da moltissimi anni con metodo tradizionale; matura
in impianti siti nella zona geografica delimitata.

e) Metodo di ottenimento:

Il latte viene "incubato" a 18-22° C e, non appena la sua acidità raggiunge il
valore di 35° D, viene trasferito in ambienti refrigerati a 2-4° C, ove rimane per 24 ore.
Seguono il riscaldamento a 12-14° C e l'aggiunta di un po' di caglio, affinché si produca
la coagulazione in 12 ore. La cagliata viene quindi separata, sgocciolata per 12 ore,
salata in superficie e lasciata maturare per almeno 2 mesi.

f) Legame geografico:

Il formaggio si produce, seguendo un metodo di preparazione tradizionale, con il latte proveniente da razze di capre e pecore allevate in modo tradizionale nella suddetta zona geografica.

g) Organismo di controllo:

Nome: Direz. dell'Agricoltura Grevena Direz. dell'Agricoltura Kozani
Indirizzo: 5110 Grevena 50100 Kozani

h) Etichettatura:

Formaggio ANEVATO D.O.P.

Tagliando di controllo: ANEV; 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

01.01.95/
N. CEE: /GR/0438/940121

Data di ricevimento del fascicolo: 17/01/95