

ANEXO I

SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 () artículo 17 (X)

DOP (X)IGP ()

Nº nacional del expediente: QU (DOP) 24

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministerio de Agricultura. Dirección de Transformación, Normalización y Control de Calidad de los Productos de Origen Vegetal

Teléfono: 524.13.47

Fax: 524.31.62

2. Agrupación solicitante:

a) **Nombre:** Asociación de fabricantes de queso del departamento de Retimno

b) **Dirección:** KRANA MILOPOTAMU
74100 RETIMNO
Tel.: 0834-61401

c) **Composición:** Productor/transformador (X) otros ()

3. Nombre del producto:

Queso DOP GRAVIERA CRETENSE

4. Tipo de producto: (véase la lista del Anexo VI)

1.3. Quesos

5. Descripción del pliego de condiciones:

Resumen de las condiciones establecidas en la Decisión ministerial nº 313047/14.1.94 adjunta sobre "Reconocimiento de la denominación de origen protegida (DOP) del queso GRAVIERA CRETENSE".

a) **Nombre:** DOP GRAVIERA CRETENSE

b) **Descripción:** Queso de mesa duro, de masa compacta con ojos, que se elabora de forma tradicional con leche de oveja o una mezcla de ésta y de leche de cabra.

- c) **Zona geográfica:** Departamentos (nomos) de La Canea, Retimno, Heraclión y Lasithi.
- d) **Antecedentes:** Es uno de los quesos griegos de tipo Graviera que goza de mayor reputación; se fabrica desde hace siglos con técnicas tradicionales y la maduración se realiza en instalaciones situadas dentro de la zona geográfica delimitada.
- e) **Método de obtención:** La coagulación de la leche se realiza a una temperatura de 34-36° C. Después de 30 minutos, se corta el coágulo y se calienta de nuevo removiendo constantemente a una temperatura de 50-52° C. A continuación se extrae el coágulo, se introduce en moldes y se lleva a cabo el prensado de la masa durante unas pocas horas. Seguidamente el queso se conserva durante 1 día a una temperatura de 14-16° C y después se introduce en una salmuera de 18-20 B, donde permanece de 2 a 5 días en función del tamaño del queso. Cuando se saca de la salmuera se lleva a cámaras a una temperatura de 14-18° C donde madura por lo menos 3 meses. Durante ese período se efectúa unas 10 veces el volteado y salado superficial de todos los quesos.
- f) **Vínculo:** El queso se elabora exclusivamente con leche de cabras y ovejas utilizando técnicas tradicionales de producción dentro de la zona geográfica antes mencionada. Las razas de cabras y ovejas se crían tradicionalmente, están perfectamente aclimatadas al medio ambiente y su alimentación se basa en la vegetación de la zona.
- g) **Estructura de control:** Nombre: Las correspondientes Direcciones de Agricultura de la zona geográfica donde se elabora el producto.
- h) **Etiquetado:**
Queso GRAVIERA CRETENSE DOP

Letras de control GR-CR, número correlativo del envase y fecha de elaboración del producto.
- i) **Requisitos nacionales:**

Se aplican las disposiciones del Decreto Presidencial 81/93 sobre "Requisitos, condiciones y procedimiento para el establecimiento de las denominaciones de origen de los productos agrícolas".

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

Nº CEE: 6/GR/0451/940121

Fecha de recepción del expediente completo: .././.... 21. 01. 94.