ANNEXE I

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: Article 5 ( ) Article 17 (X)

AOP (X) IGP ( )

N° national du dossier: ΤΥ (ΠΟΠ) 12

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Ministère de l'Agriculture
Direction de la transformation, du conditionnement et du contrôle de la qualité des produits d'origine végétale
Tél.: 5241 347 Fax: 5243162

2. Groupement demandeur

a) Nom: ΚΑΡΑΒΛΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΤΟΥ ΓΑΒΡΙΗΛ (KARABLIDIS, Panagiotis)
b) Adresse: 24100 KALAMATA
c) Composition: producteur / transformateur (X) autre ( )

3. Nom du produit: ΤΥΡΙ ΠΟΠ ΣΦΕΛΑ (FROMAGE AOP SFELA)

4. Type de produit: (cf. liste en annexe VI): 1.3 Fromages

5. Description du cahier des charges

Résumé des conditions prévues par la décision ministérielle n° 313056 du 17 janvier 1994 portant reconnaissance de l'appellation d'origine protégée (AOP) du fromage «SFELA» (cf. annexe).

a) Nom: ΠΟΠ ΣΦΕΛΑ (AOP SFELA)

b) Description: fromage semi-dur affiné et conservé en saumure, produit traditionnellement à partir de lait de brebis, de chèvre ou d'un mélange de laits de brebis et de chèvre.

c) Aire géographique: Sud du Péloponnèse, et, plus précisément, régions des nomes de Messénie et de Laconie.

d) Historique
Ce fromage est connu depuis plus d'un siècle. Il est préparé selon une technologie traditionnelle et s'affine dans des installations situées dans l'aire géographique délimitée.

e) Méthode d'obtention

Le caillage du lait se fait à 30-32 °C. Le caillé est divisé et porté à 38-40 °C. Il est ensuite égoutté dans des toiles à fromages. Il est légèrement pressé et coupé en bandes ou en tranches («sfelides»), que l'on sale en surface. Pendant un mois, le fromage est placé dans des récipients contenant une saumure d'une densité de 20 °B$^{\epsilon}$, à température ambiante, puis ramené à 4-6 °C pendant au moins trois mois, jusqu'à affinage complet.

f) Lien

Ce fromage est produit à partir du lait de races de chèvres et de brebis élevées traditionnellement, selon une technologie de préparation traditionnelle, dans les limites de l'aire géographique précitée.

g) Structure de contrôle

Nom: Directions de l'agriculture de Messénie et de Laconie
Adresse: 24100 Kalamata (Messénie) et 23100 Sparte (Laconie)

h) Étiquetage

Τυρί ΣΦΕΛΑ ΠΟΠ (Fromage SFELA AOP)
Indications de contrôle: ΣΦΕ, numéro du système d'emballage et date de fabrication du produit.

i) Exigences nationales (éventuelles)

Les dispositions applicables sont celles du décret présidentiel n° 81/93 fixant les conditions, termes et procédures de reconnaissance des appellations d'origine de produits agricoles.

À REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE: GR/0436/940121
Date de réception du dossier: 17.01.95