

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

DOP (X) IGP ()
N. nazionale del fascicolo: TY (DOP) 12

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: Karavlidis Panaghiotis Tou Gravii
- b) Indirizzo: Kalamata
24100
- c) Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

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

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.313056/17.1.94 "Riconoscimento della denominazione di origine protetta (D.O.P.) del
formaggio SFELA".

a) Nome: (cfr. punto 3)

b) Descrizione: Formaggio a pasta semidura che stagiona e si conserva in salamoia.
Si produce in modo tradizionale con latte di pecora o di capra oppure con latte misto
ovino e caprino.

c) Zona geografica: Peloponneso meridionale e, più specificamente, le zone delle
Province della Messenia e della Laconia.

d) Cenni storici:

Questo formaggio è noto da più di un secolo. Si ottiene con metodo tradizionale e
matura in impianti siti nella zona geografica delimitata.

e) Metodo di ottenimento:

La coagulazione del latte avviene a 30-32° C. La cagliata viene separata e
riscaldata a 38-40° C, per poi essere posta a sgocciolare in appositi panni. Viene
leggermente pressata e tagliata a strisce o fette (panetti di Sfela), che vengono salate in
superficie. Il formaggio è poi trasferito in recipienti e lasciato in salamoia a 20 Bé a

temperatura ambiente per un mese e, successivamente, viene portato a 4-6° C sino al completamento di almeno 3 mesi di stagionatura.

f) Legame geografico:

Il formaggio viene prodotto, seguendo un metodo tradizionale di fabbricazione, 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 Messenia Direz. dell'Agricoltura Laconia
Indirizzo: 24100 Kalamata 23100 Sparta

h) Etichettatura:

Formaggio SFELA D.O.P.

Tagliando di controllo: SFE; 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/0436/940121

Data di ricevimento del fascicolo: 17.01.95