

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2012/C 186/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

## WIJZIGINGSAANVRAAG

## VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

## WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

## „ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ” (KOPANISTI)

EG-nummer: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

BGA ( ) BOB ( X )

## 1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (nader aan te geven)

## 2. Aard van de wijziging(en):

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

### 3. **Wijzigingen:**

#### 3.1. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

De productiemethode van Kopanisti, zoals deze momenteel wordt geproduceerd in georganiseerde kaasfabrieken, is verbeterd en verschilt enigszins van de methode voor het vervaardigen van huisgemaakte kaas doordat de productie is vereenvoudigd, de kwaliteit is verbeterd, gebruik wordt gemaakt van de grondstoffen die op ieder eiland aanwezig zijn, en de kosten worden gereduceerd.

De groep die de aanvraag indient als producent die in zijn kaasfabriek Kopanisti vervaardigt, vraagt om wijziging van de productiemethode van Kopanisti wat betreft de volgende punten:

- a) na het snijden moet de wrongel in zakken worden geplaatst om uit te lekken. Deze zakken kunnen van stof worden gemaakt, maar ook van andere geschikte materialen. Daarna moet de wrongel worden uitgeperst om het vocht te verwijderen. De stoffen zakken zijn niet eenvoudig in gebruik en het reinigen ervan voor hergebruik is bewerkelijk en kost veel tijd. De synthetische zakken van materiaal dat geschikt is voor levensmiddelen, zijn een recente technologische ontwikkeling;
- b) als alternatief moet het mogelijk zijn om, in de fase waarin de uitgelekte wrongel wordt vermengd met zout, tot 15 % verse boter toe te voegen om de textuur, de smaak en het aroma van de Kopanisti te verbeteren, een praktijk die zeer gangbaar is bij het vervaardigen van huisgemaakte kaas in het productiegebied. De boter wordt gemaakt van de room die wordt verkregen door het afromen van de melk. Deze melk is afkomstig uit de Cycladen en wordt ook voor de productie van andere kazen in het gebied gebruikt. De melk komt van hetzelfde melkvee dat onder dezelfde omstandigheden wordt gehouden en wordt gevoed met hetzelfde diët binnen het afgebakende gebied van de Cycladen.

Volgens de consumenten moet goede Kopanisti een romige textuur, een scherpe tot licht kruidige/peperige smaak en een aangenaam aroma hebben. Verse boter is ideaal om Kopanisti deze drie eigenschappen te geven en om de kwaliteit ervan aanzienlijk te verbeteren, aangezien door deze toevoeging het vetgehalte verhoogt, de kaas romiger wordt, de kruidige/peperige smaak verzacht en het aroma verbetert.

#### 3.2. *Etikettering:*

Om de consument volledige informatie te verschaffen worden de soorten melk die gebruikt worden om Kopanisti te maken, en de eventuele toevoeging van boter aan de verplichte vermeldingen toegevoegd.

ENIG DOCUMENT

## VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ” (KOPANISTI)

EG-nummer: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

BGA ( ) BOB ( X )

#### 1. **Naam:**

„Κοπανιστή” (Kopanisti)

#### 2. **Lidstaat of derde land:**

Griekenland

#### 3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

##### 3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.3. Kaas

##### 3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

Kopanisti is een zoute kaas met een romige textuur en een scherpe smaak die traditioneel wordt gemaakt van koe-, schapen- of geitenmelk dan wel van een mengsel daarvan.

De voornaamste eigenschappen van Kopanisti zijn:

- maximaal vochtgehalte: 56 %
- minimaal vetgehalte (droge stof): 43 %
- consistentie: zachte kaas met een romige textuur
- korst: geen
- textuur: zacht, romig
- kleur: gelig tot geelbruin.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

De kwaliteit van Kopanisti wordt rechtstreeks bepaald door de soort melk waarvan de kaas wordt gemaakt. Hoe rijker in vaste bestanddelen, hoe beter de Kopanisti zal zijn. De rassen van de dieren die traditioneel in het departement Cycladen worden gehouden, en de klimatologische en geografische kenmerken van dit gebied dragen bij aan de productie van melk van deze kwaliteit.

Hier volgen de specificaties waaraan de melk moet voldoen om te worden gebruikt voor de vervaardiging van Kopanisti:

- de melk moet afkomstig zijn van het geografische gebied van het departement Cycladen;
- er moet koemelk, schapenmelk of geitenmelk worden gebruikt, of een mengsel daarvan;
- de melk moet afkomstig zijn van schapen-, geiten- en runderrassen die traditioneel worden gefokt, aangepast zijn aan het gebied en gevoed worden met een dieet dat over het algemeen gebaseerd is op de flora van het gebied;
- er moet volle melk worden gebruikt;
- de melk moet afkomstig zijn van melkbeurten die niet vroeger dan tien dagen nadat de dieren hebben geworpen, plaatsvinden;
- voor de kaasproductie mag geen geconcentreerde melk worden gebruikt en aan de melk mogen geen melkpoeder, geconcentreerde melk, melkproteïnen, caseïnen, kleurstoffen, conserveermiddelen of antibiotische stoffen worden toegevoegd;
- aan de uitgelekte wrongel waaruit na rijping Kopanisti ontstaat, mag tot 15 % verse boter worden toegevoegd. De boter wordt gemaakt van de room die wordt verkregen door het afromen van de melk. Deze melk is afkomstig van het gebied van het departement Cycladen en wordt ook voor de productie van andere kazen gebruikt.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

Het dieet van de dieren bestaat hoofdzakelijk uit het grazen op weiden met een lage graascapaciteit maar met een bijzonder rijke flora, die uniek is door het aantal inheemse plantensoorten.

Door hun geografische ligging en klimaatomstandigheden hebben de eilanden van de Cycladen duidelijk gescheiden seizoenen: een regenseizoen (van oktober tot april) en een droog seizoen (van mei tot september).

Van mei tot september verdort de vegetatie van de weiden volledig. In deze periode voeden de dieren zich voornamelijk met de gedroogde plaatselijke vegetatie van de weilanden en met granen of peulvruchten (wikke, klaver, luzerne, etc.) van akkers binnen het afgebakende gebied. Het veevoer dat binnen het afgebakende gebied wordt geproduceerd, volstaat evenwel niet en van mei tot september (lagere melkproductie) wordt het rantsoen van de dieren voor 40 % aangevuld met voer dat buiten het gebied wordt geproduceerd. Dit voer bestaat uit zetmeelrijke granen, zemelen en hooi.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Alle fasen van de melkproductie, de melkverwerking en de rijping van het eindproducten moeten plaatsvinden in het afgebakende geografisch gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

### 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

Op de verpakking van Kopanisti moeten de volgende vermeldingen zijn aangebracht:

- „Κοπανιστή” (Kopanisti)
- Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB)
- kaas
- indien van toepassing, de soort(en) melk die gebruikt (is) zijn om het product te maken en, indien van toepassing, de vermelding: „met toegevoegde boter”
- indien rauwe (niet gepasteuriseerde) melk wordt gebruikt, moet de speciale vermelding worden aangebracht die wordt voorgeschreven door de nationale en de EU-wetgeving (sectie IX, hoofdstuk IV, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004)
- de naam en de vestigingsplaats van de fabrikant/verpakker
- het gewicht van de inhoud
- de productiedatum
- de volgende controlegegevens:
- de eerste twee letters van de oorsprongsbenaming: KO
- het serienummer van het verpakkingsmateriaal (bijv. KO1650-20/12/94).

### 4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:

Het geografische gebied waar Kopanisti wordt geproduceerd, wordt afgebakend door de administratieve grenzen van de regionale eenheid Cycladen in Griekenland, die 24 bewoonde eilanden en meer dan 100 onbewoonde eilanden en rotsachtige eilandjes bevat en in het zuiden van de Egeïsche Zee ligt.

### 5. Verband met het geografische gebied:

#### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

##### a) Bodem

Het gebied waar Kopanisti wordt geproduceerd, is de eilandengroep Cycladen, die bestaat uit meer dan 124 bewoonde en onbewoonde eilanden en rotsachtige eilandjes, met een totale oppervlakte van 2 768 km<sup>2</sup>.

Het bodemgesteente van de Cycladen bestaat uit eruptief, vulkanisch en metamorf gesteente. Meer dan 55 % van de totale oppervlakte van het departement Cycladen bestaat uit weilanden.

##### b) Klimaat

De Cycladen, waar de jaarlijkse gemiddelde temperatuur tussen 18 °C en 19 °C ligt, hebben een gematigd zeeklimaat met een geringe hoeveelheid regen per jaar. Het is bovenal een relatief droge regio en een van de meest winderige van Griekenland. De zomers zijn fris door de etesische winden.

Hieronder volgt een overzicht van de gemiddelde jaarlijkse relatieve luchtvochtigheid, de gemiddelde jaarlijkse temperatuur, het aantal regendagen en het aantal zonuren per jaar in verschillende gebieden van het departement Cycladen waar Kopanisti wordt geproduceerd.

Weerstation	Gemiddelde jaarlijkse relatieve luchtvochtigheid (%)	Gemiddelde jaarlijkse temperatuur (°C)	Regendagen	Zonuren
Syros	65	18,5	79,6	2 894,7
Paros	76	18,4	63,1	2 840,7
Naxos	71	18,4	82,0	2 622,5

(Ministerie van Defensie, 1978)

## c) Flora

De volgende soorten behoren tot de typische flora van de Cycladen:

- Inheemse soorten: *Fritillaria tuntasia* (Kythnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Dilos), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987).
- Lage begroeiing: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum*, enz.
- Boomachtige struiken: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius*, enz.
- Kustflora:
- Steenstranden en zoutmoerassen: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides*, enz.
- Zandstranden: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancratium maritimum*, enz. (Polunin, 1980).

Diersoorten en -rassen die de melk en de room produceren waarmee kopanisti wordt gemaakt

De specifieke geofysische en klimatologische condities van Griekenland zijn de beslissende factoren die hebben geleid tot de ontwikkeling van de geiten- en schapenhouderij. De belangrijkste kenmerken daarvan zijn het veelvoorkomende systeem van extensieve veelteelt, kleinschalige bedrijven en de ontwikkeling van schapen- en geitenrassen met een goede gezondheid, het vermogen om zich aan te passen aan de moeilijke omstandigheden in Griekenland en een geringe melkproductie. Hun aanpassing aan de fysieke omstandigheden en het grazen in weiden met een grote variëteit aan vegetatie, waarvan het aantal inheemse plantensoorten uniek is, leiden tot de productie van melk met een bijzonder rijke chemische samenstelling en uitstekende smaakeigenschappen. Dankzij de kwaliteit van de melk in combinatie met de ervaring van de kaasmakers wordt een reeks voortreffelijke kazen geproduceerd, waarvan Kopanisti bekendstaat als een van de beste.

De meeste schapen die worden gefokt in Griekenland, en met name op de Cycladen, hebben een gemeenschappelijke genetische achtergrond, terwijl hun kenmerken van elkaar verschillen naargelang van de specifieke omstandigheden van het gebied waarin zij worden gehouden. De dieren zijn van kleine omvang en zeer geschikt voor de moeilijke geofysische en klimatologische omstandigheden in Griekenland. Zij produceren kleine hoeveelheden melk (80-120 kg per jaar), maar hun melk is van uitstekende kwaliteit. Dit is met name te danken aan de manier waarop de dieren worden gefokt en aan de diversiteit van de flora op het Griekse platteland. De meeste schapen in Griekenland behoren tot het ras Zackel (*Ovis Aries* L.). Naast inheemse schapenrassen zijn er ook buitenlandse rassen en kruisingen van deze rassen met het inheemse schaap, maar de melk van deze dieren heeft een minder rijke samenstelling (Hatziminaoglou & Co., 1985).

Wat geiten betreft, bestaat het grootste deel van de populatie (ongeveer 80 %) uit lokale rassen. Ongeveer 14 % bestaat uit verbeterde dieren die zijn gekruist met diverse buitenlandse rassen en het restant, ongeveer 6 %, bestaat uit het ras Zaanen. Inheemse geiten hebben een afwijkende kleur en de kenmerken van onverbeterde dieren, zoals een kleine gestalte, een laag aantal meerlingen, een geringe melkproductie en een sterke gezondheid. De jaarlijkse melkproductie varieert van 50 tot 100 kg melk voor dieren in berggebieden en van 120 tot 150 kg voor dieren in lager gelegen gebieden. In bergachtige of heuvelachtige gebieden en in eilandgebieden is de geitenhouderij bijna uitsluitend gebaseerd op vrij grazen. In de laaglanden, waar de verbeterde of buitenlandse rassen worden gehouden, worden de geiten hetzij in stallen hetzij deels in stallen en deels in de vrije natuur gehouden (Hatziminaoglou & Co., 1985).

Wat koeien betreft, komen in het departement Cycladen met name het ras Holstein-Friesian, het Zwitserse ras en het inheemse ras Tzia voor (Departement landbouw van de Cycladen, 1993).

## 5.2. Specificiteit van het product:

De belangrijkste kenmerken van Kopanisti zijn het hoge zoutgehalte, zijn scherpe, kruidige/peperachtige smaak, zijn romige textuur en zijn rijke aroma.

De scherpe, kruidige/peperachtige smaak wordt verkregen door de snelle en uitgebreide proteolyse en lipolyse tijdens het rijpingsproces. De kaas rijpt op een unieke manier. De uitgelekte en gezoute kaasmassa, al dan niet verrijkt met verse, rauwe boter, wordt in bakken met wijde openingen geplaatst en naar een koele plaats met een hoge relatieve luchtvochtigheid gebracht, waar de kaas onaangerood blijft liggen totdat voldoende microbiële groei op het oppervlak verschijnt. Wanneer dat is gebeurd, wordt de kaasmassa geknead zodat de microbiële groei gelijkmatig in de kaas wordt verspreid. Hierna wordt de kaas teruggeplaatst in de bakken met wijde openingen. Dit proces wordt twee tot vier keer herhaald in de loop van de rijpingsperiode, die doorgaans 30 tot 40 dagen duurt.

Om de rijping van Kopanisti te versnellen en in zekere mate onder controle te houden wordt de verse, uitgelekte en zure wrongel vaak voor ten hoogste 10 gewichtspercenten gemengd met oude Kopanisti van goede kwaliteit, die ter plaatse „moederkopanisti” wordt genoemd.

De overvloedige microbiële groei die ontstaat door de handelingen die tijdens het rijpingsproces worden verricht, zorgen voor microbiële enzymen in de kaas die een snelle en uitgebreide proteolyse en lipolyse bewerkstelligen, waardoor de Kopanisti snel kan rijpen en de scherpe smaak en het rijke aroma krijgt.

De romige textuur van Kopanisti is het gevolg van zowel de werking van de enzymen van de microbiële flora, die zich gedurende het rijpingsproces ontwikkelt, als van de verhoogde hoeveelheid vocht in de kaas, die ervoor heeft gezorgd dat Kopanisti wordt beschouwd als een zachte kaas. De textuur wordt nog romiger als tijdens het productieproces verse boter wordt toegevoegd. Bovendien behoort deze praktijk, namelijk het vermengen van verse boter met de wrongel, van oudsher tot de gangbare methode voor het vervaardigen van huisgemaakte Kopanisti, ten minste op Tinos.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Hieronder worden de belangrijkste elementen opgesomd van het fysiek verband tussen de kwaliteit en de kenmerken van Kopanisti en de geografische omgeving.

- De rijke smaak van Kopanisti houdt verband met de bijzonder rijke chemische samenstelling van de gebruikte melk, die afkomstig is van lokale dierenrassen die kleine hoeveelheden melk (80-120 kg per jaar) produceren, een goede gezondheidstoestand hebben en aangepast zijn aan de moeilijke geografische en klimatologische omstandigheden van de Cycladen (weinig regen, lange zonperiodes, sterke wind, enz.).
- Het specifieke aroma van Kopanisti is onder andere te danken aan de aanwezigheid van een groot aantal inheemse en aromatische planten in de natuurlijke weiden van het afgebakende gebied, die de veehouders vanuit hun ervaring gebruiken voor het voeden van de dieren.
- De scherpe, kruidige/peperachtige smaak wordt verkregen door de snelle en uitgebreide proteolyse en lipolyse die in gang wordt gezet door de overvloedige microbiële groei tijdens het rijpingsproces.
- De consistente kwaliteit van het product wordt in stand gehouden door de verse wrongel tot hoogstens 10 gewichtspercenten te mengen met oude Kopanisti van goede kwaliteit.
- De productiemethode van Kopanisti is ontwikkeld op basis van de jarenlange ervaring van de producenten en haalt het beste uit zowel de grondstoffen als de klimaatomstandigheden van de Cycladen. Een cruciale rol spelen het laten uitlekken van de wrongel totdat de geschikte vochtigheid wordt bereikt en het vervolgens mengen van de uitgelekte wrongel met zout waardoor dit zout gelijkmatig wordt verdeeld, een homogene kaasmassa wordt verkregen en de voorwaarden worden gecreëerd voor gecontroleerde microbiële groei. Het overvloedige microbiële materiaal dat zich zonder enige verdere manipulatie op het oppervlak van de kaas ontwikkelt, wordt gelijkmatig door de kaasmassa verdeeld door middel van de diverse handelingen die tijdens de rijping worden verricht. Hierdoor ontstaan microbiële enzymen in de kaas die zorgen voor snelle en uitgebreide proteolyse en lipolyse en bijdragen aan een snelle rijping, de scherpe smaak, de romige textuur en het rijke aroma van Kopanisti.

Kopanisti is een zeer bekende traditionele kaas die is gecreëerd en ontwikkeld in Griekenland en in het bijzonder op de eilanden van het departement Cycladen. De kaas wordt sinds vele jaren constant geproduceerd in de Cycladen.

Referenties naar de ontwikkeling van de kaasmakerij in Griekenland gaan terug tot de oudheid. De oude Grieken beschouwden melk als heilig voedsel, omdat Zeus zich voedde met de melk van de geit Amalthea. Volgens de Griekse mythologie was de kunst van het kaasmaken een waardevol geschenk van de Olympische goden aan de stervelingen. Tyro, dochter van Salmoneas en Alkidiki „... maakte van haar naam het Griekse woord voor kaas („tyri”), vanwege haar witte en zachte huid ...” (Diodorus van Sicilië). In de Odyssee (I, 218-250) beschrijft Homerus de bereiding van kaas door de cycloop Polyfemos (Sideris, 1982).

Markakis Zalonis, een arts en filosoof uit Tinos, schrijft in zijn boek „Een reis naar Tinos, een van de eilanden van de archipel”, dat in 1809 in het Frans in Parijs werd gepubliceerd en in 1998 door de vereniging „Vrienden van het saffraan van Tinos” opnieuw werd uitgegeven als Griekse vertaling, in het hoofdstuk „de producten uit Tinos” het volgende: „... Producten uit Tinos ... Zij produceren zachte kazen, zeer weinig olie ...” en verder, in het hoofdstuk over „het eetpatroon van de bewoners van Tinos”: „... het voedsel waar de drie hoofdmaaltijden van de inwoners van Tinos uit bestaan, zijn voornamelijk vleeswaren. Die eten zij samen met eieren, verse kaas en zachte kaas die sterker en scherper van smaak is dan gerijpte Roquefort of Saint Jérôme, en een zoute kaas uit de Peloponnesos ...”. Het is duidelijk dat Zalonis hier Kopanisti uit Tinos bedoelt, en hij vindt deze kaas sterker en scherper van smaak dan gerijpte Roquefort!

Bij de Olympische Spelen van 1859 en 1870 wordt er verwezen naar de prijzen die werden uitgereikt voor de diverse tentoongestelde producten. Er wordt melding van gemaakt dat in de categorie kaas-producten een prijs wordt toegekend aan Kopanisti uit Syros.

Liambeis (1899) schreef over de productiemethode van Kopanisti: „... de kaas heeft een scherpe, peperachtige smaak en wegens deze kenmerken wordt hij als voorgerecht beschouwd... de kaas wordt verkocht tegen een vrij hoge prijs, als een luxeartikel”.

Verder is Kopanisti uitgebreid beschreven door Dimitriadis (1900), Tzouliadis (1936) en Zigouris (1952, 1956).

Tot slot wordt Kopanisti beschreven door B. K. Veinoglou en E. Anifantakis in het hoofdstuk getiteld „specifieke kaasmakerij” van hun universitair handboek „Zuiveltechnologie — Tweede deel” — uitgeverij Karamberopoulos (1980). Zij merken op dat „... de meest bekende soorten Kopanisti die uit Mykonos en uit Tinos zijn ...”.

#### **Verwijzing naar de publicatie van de specificatie:**

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.pdf>