

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 312/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XYGALO SITEIAS)/„ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XIGALO SITEIAS)

EG-Nr.: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name:

„Ξύγαλο Σητείας“ (Xygalos Siteias)/„Ξίγαλο Σητείας“ (Xigalos Siteias)

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Griechenland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.3 — Käse

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Der Käse Xygalos Siteias ist ein Erzeugnis aus gesäuerter Milch. Er ist weißlich, hat cremige und/oder körnige Konsistenz und bildet keine Rinde. Sein Geschmack ist frisch, säuerlich, leicht salzig und weist ein angenehmes arteigenes Aroma auf. Der Wassergehalt liegt bei höchstens 75 %, der Salzgehalt bei höchstens 1,5 %. In der Trockenmasse erreicht der Fettgehalt 33 % bis 46 %, der Eiweißgehalt mindestens 31,5 %.

Für die Herstellung des Käses Xygalos Siteias wird Ziegen- oder Schafmilch bzw. eine Mischung beider Milchsorten verwendet. Wenn nicht genügend Ziegenmilch vorhanden ist, kann der Fettgehalt der Schafmilch so eingestellt werden, dass der Fettgehalt des Enderzeugnisses 46 GHT der Trockenmasse nicht überschreitet. Im Anschluss wird die Milch pasteurisiert (fakultativ) und auf 25 °C abgekühlt. Nach Zugabe von Kochsalz (höchstens 2 GHT), unschädlichen Milchsäurebakterien und einer geringen Menge an Lab aus Tiermägen (vor allem bei nicht pasteurisierter Milch) wird die Milch zur natürlichen Gärung in einen Behälter gefüllt, der bedeckt, aber nicht völlig verschlossen wird, und 7-10 Tage bei 15-20 °C gelagert. Anschließend wird das überschüssige Butterfett an der Oberfläche des Käsebruchs abgehoben. Der Käsebruch reift bei 10-15 °C rund einen Monat in demselben Behälter weiter. Während der gesamten Säuerungs- und Reifezeit wird nicht gerührt. Schließlich wird die im unteren Teil des Behälters angesammelte Molke abgetrennt, und das Erzeugnis wird in Fässern bei höchstens 4 °C gelagert. Wurde die Milch zu Beginn nicht pasteurisiert, so muss Xygalos Siteias vor der Freigabe zum Verzehr mindestens zwei weitere Monate gekühlt bleiben, damit geprüft bzw. gewährleistet werden kann, dass das Erzeugnis keine unerwünschten Mikroorganismen enthält.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Rohstoff für die Herstellung des Xygalos Siteias ist die frische Milch gesunder Ziegen und Schafe, die in der (ehemaligen) Eparchie Siteia traditionell gehalten werden, vollständig an das besondere Klima und die Vegetation der Region angepasst sind und ausschließlich den in Griechenland heimischen Ziegenarten und ortseigenen Schafrassen (hauptsächlich der Siteia-Rasse, ferner der Psiloritis-Rasse und der Sfakia-Rasse sowie gegebenenfalls Kreuzungen dieser Rassen) angehören.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Die Tiere müssen mindestens 10 Tage nach dem Gebären gemolken werden. Die Milch wird nach dem Melken vom Tierhalter zur Käseerei gebracht oder in Milchkühlern zwischengelagert und in regelmäßigen Abständen mit Kühlfahrzeugen abgeholt (gewöhnlich in Regie der Käseerei).

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Schafe und Ziegen werden traditionell in extensiver oder allenfalls halb-intensiver Wirtschaftsweise im Flachland oder in Hügellagen in Höhe von maximal 1 000 m gehalten. In den Monaten Oktober und November (in denen die Jungtiere Milch trinken) werden aufgrund des Mangels an natürlicher Vegetation und des erhöhten Nahrungsbedarfs der Tiere Olivenblätter und Trockenfutter (z. B. Klee, Heu, Mais) zugefüttert; ihr Anteil beträgt je nach Jahr 30-40 %.

Von Dezember bis April (höchste Milcherzeugung nach dem Absetzen der Jungtiere) ernähren sich die Tiere von den Wildpflanzen vor Ort (Gräser und Sträucher, die vielfach aromatisch und endemisch sind und mit den Niederschlägen im Winter und Frühling weiterwachsen (Salbei (*Salvia fruticosa* und *Salvia pomifera*), Kretische Zistrose (*Cistus creticus*), Erika (*Erica manipuliflora*), Wolliges Brandkraut (*Phlomis lanata*), Stacheligelinster (*Calycotome villosa*), Kermes-Eiche (*Quercus coccifera*) etc.)). Bis Anfang März werden außerdem Äste und Blätter zugefüttert, die beim jährlichen Zuschneiden und Auslichten der Olivenbäume anfallen. In der Winterzeit wird ferner Trockenfutter eingesetzt (gewöhnlich beträgt der Anteil höchstens 20 %), um an Tagen mit starkem Niederschlag, Schnee und Kälte den Bedarf zu decken.

Ab Mai und den gesamten Sommer hindurch (reduzierte Milcherzeugung) werden die meisten Herden mit verschiedenen Sorten Trockengetreide gefüttert, die die Tierhalter eigens zu diesem Zweck auf den in dem Gebiet gelegenen Feldern anbauen. Gleichzeitig weiden die Tiere aber auch auf Weideflächen (einheimische Vegetation). Je nach Jahr wird hilfsweise Trockenfutter aus anderen Regionen (z. B. Heu, Klee, Mais) zugefüttert (Anteil 30-40 %).

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Sowohl die Erzeugung und Verarbeitung der Milch als auch die Herstellung des Xygalos Siteias müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Um die Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten, muss es in dem abgegrenzten Gebiet verpackt werden. Bei einer Beförderung in unverpackter Form steigt die Wahrscheinlichkeit, dass das Erzeugnis mit der Luft in Berührung kommt und mit unerwünschten Mikroorganismen kontaminiert wird, die die organoleptischen Merkmale beeinträchtigen und die ohnehin beschränkte Haltbarkeit (höchstens sechs Monate nach Herstellung) deutlich verringern.

Der Käse Xygalos Siteias wird zum Vertrieb in Behälter mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 kg verpackt. Diese relativ großen Behälter sind für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt, da die von diesen verbrauchten Mengen so groß sind, dass das Erzeugnis nicht schlecht werden kann.

Eine Beschränkung der Behältergröße ist erforderlich, damit das Erzeugnis in angemessener Zeit nach dem Öffnen des Behälters verbraucht werden kann und die besonderen organoleptischen Merkmale vollständig erhalten bleiben. Als Streichkäse hat Xygalos Siteias keine schützende Rinde, wie dies bei Hartkäse der Fall ist.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Auf dem Etikett des Erzeugnisses ist mit deutlich lesbar gedruckten Buchstaben anzugeben:

— der Name des Erzeugnisses ΕΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ oder ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ (und/oder in lateinischer Schrift XYGALO SITEIAS oder XIGALO SITEIAS), gefolgt von dem Schriftzug Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder der entsprechenden Angabe in (einer) anderen Sprache(n), wenn das lateinische oder ein anderes Alphabet verwendet wird;

— der Name und die Anschrift des Herstellers und des Verpackungsunternehmens.

Wird für die Herstellung Frischmilch (nicht pasteurisierte Milch) verwendet, sind zudem die besonderen nationalen und gemeinschaftlichen Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Xygalos Siteias wird in der ehemaligen (bis 1997 bestehenden) Eparchie Siteia im Nomos Lasithi auf Kreta hergestellt; heute (2008) entspricht dieser Raum den Gebieten der Gemeinden Siteia, Makry Gialos, Itanos und Levki. Im Wesentlichen handelt es sich um eine die gesamte Ostspitze Kretas umfassende Halbinsel, die im Westen durch die Berge Thrypti und Ornos sowie im Norden, Osten und Süden durch das Meer natürlich begrenzt ist.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Geländeprofil — Klima

Die Eparchie Siteia hat eine Fläche von 786 km². Sie besteht hauptsächlich aus Hügellagen (in Höhe von 300-1 000 m, mit kleinen Hochplateaus), weniger als 20 % Flachland (< 300 m) und wenigen gebirgigen Gebieten (in Höhe von 1 000-1 500 m). Das Geländeprofil weist nicht die extremen Ausprägungen West- und Mittelkretas auf, weswegen in den meisten Teilen des Gebiets (hauptsächlich in den Hügellagen und in zweiter Linie im Flachland) Ziegen und Schafe gehalten werden können.

Siteia weist geringere Niederschläge, stärkere Winde und höhere Temperaturen auf als in gleicher Höhe gelegene Gebiete im übrigen Kreta.

Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt an keiner Stelle mehr als 1 100 mm. In den Hügellagen und den zentralen Gebieten liegt sie bei 500-800 mm, im Nordosten und Süden bei 300-500 mm und im äußersten Südosten unter 300 mm.

Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt an der Nordküste 18,67 °C — an der Südküste liegt sie um mindestens 1 °C höher — und weist eine jährliche Schwankungsbreite von 17 °C auf. In den Hügellagen in Hügellage (in Höhe von im Mittel 600 m) kann mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von rund 16,5 °C und einer jährlichen Schwankungsbreite von rund 20 °C gerechnet werden. Im Westen Kretas liegen die Durchschnittstemperaturen in gleicher Höhe gelegenen Gebieten 1-1,5 °C darunter.

Die vorherrschenden Nordwestwinde sind im Juli und August am stärksten und verhindern, dass es zur Mittagszeit besonders heiß wird. Im Winter und Frühjahr treten von Zeit zu Zeit auch Südwinde auf, die das Klima milder und wärmer machen.

Die Sonneneinstrahlung ist mit jährlich 2 700 Sonnenstunden im Norden und mit bis zu 3 000 Sonnenstunden im Süden (Höchstwert für Griechenland) besonders intensiv.

Flora — Weideflächen

Das besondere Geländeprofil und Klima lassen auch eine besondere Flora entstehen. Bis zu einer Höhe von rund 600 m werden auf großer Fläche Oliven (*Olea Europea*) und bis zu einer Höhe von rund 1 000 m auch Wein (*Vitis vinifera*) angebaut. Bis heute wurden in der Region Siteia über 700 Pflanzenarten verzeichnet, während auf ganz Kreta auf einer über zehnmal größeren Fläche rund 1 800 Pflanzenarten bekannt sind.

Phrygana sind die vorherrschende Vegetationsform auf den nicht bewirtschafteten Flächen. Strauchgewächse wie z. B. Dornige Bibernelle (*Sarcopoterium spinosum*), Dorniger Ginster (*Genista acanthoclada*), Kopfiger Thymian (*Thymus capitatus*), Salbei (*salvia fruticosa* sowie *salvia pomifera*) und der endemische Kretische Ebenholzstrauch (*Ebenus cretica*) bedecken weite Gebiete.

Der größte Bestand an endemischen Pflanzen findet sich genau dort, wo die im Wesentlichen frei weidenden Schafe und Ziegen besonders zahlreich sind. Sie ernähren sich von der vielfältigen und an endemischen und aromatischen Arten reichen Strauch- und Krautvegetation.

An den Felshängen, die hauptsächlich den Ziegen, in zweiter Linie aber auch den Schafen zugänglich sind, herrschen hochwachsende Sträucher (Macchie) vor wie z. B. Mastixstrauch (*Pistacia lentiscus*), Kermes-Eiche (*Quercus coccifera*), Wilder Ölbaum (*Olea europaea, sylvestris*), Johannisbrotbaum (*Ceratonia siliqua*) und Stachelgelginster (*Calycotome villosa*).

Schaf- und Ziegenrassen — Haltung — Milcherzeugung

Die ortseigene Schafrasse „Siteia-Schaf“ stellt eine Unterart der kleinen Berg rasse der Ägäischen Inseln dar. Sie ist an Gebiete mit beschränkter Vegetation und geringen Niederschlägen wie Siteia angepasst und wird nicht nur zur Erzeugung von Milch, sondern auch von Fleisch und Wolle gehalten.

Die meisten im Gebiet von Siteia gehaltenen Schafe (28 000-30 000 Tiere im Zeitraum 1995-2000) sind Siteia-Schafe. Seit 30 Jahren werden in geringer Zahl auch Schafe der Psyloritis- und der Sfakia-Rasse, die ebenfalls an das Leben in Hügellage angepasst sind, gehalten. Zur Steigerung des Milchertrags werden diese auch mit Schafen der Siteia-Rasse gekreuzt. Die Siteia-Schafe sind vollständig an ihr Haltungsgebiet angepasst, was sich auch an ihrer Resistenz gegen Babesiose zeigt (nur eine Erkrankung unter 1 000 Tieren jährlich, davon nur 25 % mit Todesfolge). Nach aktuellen Erhebungen ist die je Tier erzeugte Milchmenge vergleichsweise gering: Während ein Schaf in Siteia in halb-intensiver Haltung 106-115 l Milch und in extensiver Haltung 72-80 l Milch pro Jahr gibt, liegt der Durchschnitt auf Kreta bei 110-150 l Milch bzw. 78-98 l Milch pro Jahr.

Die Ziegen aus dem Gebiet von Siteia (18 000-20 000 Tiere) gehören zu den in Griechenland heimischen Rassen, die sich an das unwegsame Gelände mit seiner geringen Strauchvegetation optimal angepasst haben.

Die Haltung der Ziegen und Schafe erfolgt im Raum Siteia traditionell in extensiver oder allenfalls halb-intensiver Wirtschaftsweise, weniger im Flachland als vor allem in Hügellage (300-1 000 m), unter Beachtung eines regelmäßigen, jährlichen Haltungszyklus (siehe Abschnitt 3.4.) sowie auf Weiden mit vielen endemischen und aromatischen Pflanzen, die der Milch ihre besonderen geschmacklichen Merkmale verleihen. Die Fortpflanzung der Schafe und der Ziegen erfolgt im freien Herdensprung, so dass die Merkmale der ortseigenen Rassen erhalten bleiben.

Bei extensiver Haltung beweideten die Ziegen und Schafe weiträumige Flächen unter freiem Himmel bzw. ernähren sich von den dort wachsenden Pflanzen (sowohl Wild- wie Kulturpflanzen). Oft wechseln die Herden je nach Jahreszeit die Weiden bzw. werden während der Wintermonate (November bis April) in niedriger gelegene Gebiete abgetrieben. Dem Schutz und der Überwachung der Tiere dienen traditionelle Haltungsbuchten, die gewöhnlich von einer einfachen Steinmauer umgeben und nicht überdacht sind. Bei halb-intensiver Haltung sind überdachte Stallungen vorhanden, in denen sich die Schafe und Ziegen, sofern dies während der kalten Wintermonate erforderlich ist, aufhalten und Zucht und Melkung erfolgen können. Den größten Teil des Jahres verbringen die Tiere jedoch aufgrund des milden Klimas in Siteia auf Weideflächen unter freiem Himmel. In den letzten 20 Jahren sind viele Tierhalter mit Stallungen und Melkeinrichtungen zu einer halb-intensiven Haltung übergegangen, die die positiven Merkmale der extensiven und der intensiven Haltung miteinander kombiniert.

Die Tradition der Region Siteia in Tierhaltung und Käseherstellung

Historisch betrachtet, ist der Name der Region Siteia bereits seit minoischer Zeit mit der von den Einwohnern gepflegten Tradition in Tierhaltung und Käseherstellung verbunden. Als Beleg kann beispielhaft angeführt werden, dass

- bei Ausgrabungen auf dem Gelände eines minoischen Hauses in Palaikastro bei Siteia (Hauptort der heutigen Gemeinde Itanos) Keramikgefäße zur Käseherstellung, die am Fuß mit Löchern versehen sind, freigelegt wurden;
- in Praisos, der in der klassischen und hellenistischen Zeit mächtigsten Stadt des Gebiets, Münzen mit der Abbildung einer Ziege geprägt wurden, was deutlich macht, welchen Wert die Ziege für die Wirtschaft des Gebiets besaß;
- aus schriftlichen Vereinbarungen aus der Zeit von 1347 bis 1450 hervorgeht, dass im Hafen von Siteia regelmäßig Käse verladen wurde, der für Venedig, Ägypten (Alexandria), Zypern und andere Orte bestimmt war;
- Siteia unter den sieben Regionen Kretas genannt wird, in denen die Haltung von Schafen und Ziegen im 13. und 14. Jahrhundert eine Blütezeit erlebte;
- im 19. Jahrhundert Τύρον (Käse) oder Τυρίον Καλόν (guter Käse) als Haupterzeugnis der Eparchie Siteia genannt wird;
- Siteia im 19. und 20. Jahrhundert unter den acht Eparchien Kretas, in denen Tiere gehalten wurden, eine anerkannte Stellung innehatte und sowohl 1847 als auch 1929 mehr Käse und Wolle erzeugte als jede andere Eparchie Kretas;
- in den Jahren 1937-1938 die Herstellung von Hartkäse, Weichkäse, Butter und Wolle in den statistischen Angaben für den Nomos Lasithi (mit Siteia als größter Eparchie) genannt wird;
- Xygalo in Siteia vor allem während der heißen Sommermonate aus der geringen Menge der fettarmen Schaf- und Ziegenmilch, sowohl von Hausfrauen im Hause als auch von Tierhaltern in auf

Kreta „Mitata“ genannten Käseereien hergestellt wurde, wobei besondere kleine Krüge aus Keramik (sogenannte „Kouroupia“) verwendet wurden, die am unteren Teil mit einem Loch versehen sind, damit die Molke ablaufen kann, ohne dass der darüberliegende Käsebruch verletzt wird;

- Xygalo bereits 1957 als Erzeugnis aus Siteia, das in mindestens einer der Siedlungen der Tierhalter in Hügellage (Misirgio in der ehemaligen Gemeinde Mitato — „Mitato“ bedeutet in der kretischen Mundart Käseerei) hergestellt wurde, schriftlich erwähnt wird;
- die erste moderne Milchverarbeitungsanlage im Raum Siteia in den 1970er Jahren errichtet wurde;
- gegenwärtig zwei Betriebe im Raum Siteia über eine Zulassungsnummer als Hersteller von Milch und Molkereierzeugnissen verfügen und nach jahrhundertalter Tradition mit den besonderen Milchverarbeitungsverfahren der Tierhalter und Käsehersteller der Region traditionelle Molkerei- und Käseerzeugnisse herstellen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der Käse Xygalo Siteias ist ein einzigartiges Erzeugnis, das in der seit Jahrhunderten im geografischen Gebiet von Siteia gepflegten Tradition der Tierhaltung und Käseherstellung in einem besonderen Verfahren aus einer Milch mit besonderen Merkmalen gewonnen wird, die den ortseigenen Schaf- und Ziegenrassen, der traditionellen Art der Haltung, dem Klima und der Flora zu verdanken sind.

Der Käse Xygalo Siteias wird von angesehenen griechischen Feinschmeckern als „ausschließlich in Siteia hergestellter Käse mit cremiger Konsistenz und reichem, leicht säuerlichem und frischem Geschmack“ beschrieben, und in Ostkreta hat er in den Regalen der Supermärkte und auf den Speisekarten der Restaurants bereits seit Anfang der 1990er Jahre einen festen Platz eingenommen. Spätestens seit 1999 wird die Spezialität sogar in Restaurants in Athen und Saloniki (traditionelle und Feinschmeckerrestaurants) angeboten.

Das Netzwerk CONCRED (Conserving Cretan Diet — Initiative mit der Unterstützung der Region Kreta), das Restaurants, in denen typisch kretische Küche serviert wird, zertifiziert, empfiehlt Xygalo unter der Bezeichnung „Xygalo Steiako“ als erlesene Vorspeise.

Unterschiede zu anderen Streichkäsesorten

Der Käse Xygalo weist zwar die gleiche Festigkeit (Wassergehalt 75 %) wie der Käse Galotyri Ipirou kai Dytikis Elladas und der Käse Katiki Domokou auf, ist aber weniger salzig als diese. Die Käsesorten Kopanisti Kykladon und Anevato sind fester (Wassergehalt höchstens 56 % bzw. 60 %) und enthalten mehr Salz als der Käse Xygalo. Der Käse Pichtogalo Chanion hat eine mittlere Festigkeit (Wassergehalt höchstens 65 %).

Beim Xygalo wird das Salz vor dem Beginn der Säuerung in der Milch gelöst, so dass das abgetropfte Enderzeugnis einen milderen und weniger salzigen Geschmack annimmt. Bei den anderen Erzeugnissen wird das Salz nach dem Abscheiden der Molke dem Käsebruch zugesetzt (Kopanisti, Anevato, Pichtogalo Chanion, Katiki). Nur beim Galotyri wird das Salz in die Milch gegeben, jedoch 24 Stunden nach dem Beginn der Säuerung.

Ein den Käse Xygalo wesentlich von den anderen Erzeugnissen unterscheidendes Merkmal ist der geringe Fettgehalt, der (in Trockenmasse) mindestens 33 GHT und höchstens 46 GHT beträgt.

Demgegenüber liegt der Mindestfettgehalt beim Pichtogalo Chanion viel höher (50 GHT) und bei den anderen Käsesorten bei 40, 43 bzw. 45 GHT. Der geringe Fettgehalt wird dadurch erreicht, dass ein größerer Anteil an Ziegenmilch verwendet und/oder von der Milch Rahm abgeschöpft bzw. nach Beginn des Herstellungsprozesses vom Käsebruch Butterfett abgehoben wird. Bei der Herstellung der anderen Erzeugnisse wird nicht abgeschöpft oder abgehoben, vielmehr wird homogenisiert.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Überblicksartig seien vier Hauptaspekte angeführt, die für die Qualität und die Merkmale des Käses Xygalo Siteias entscheidend sind, ihn mit dem geographischen Gebiet (der Umwelt und den Menschen) verbinden und gleichzeitig von ähnlichen Erzeugnissen abgrenzen:

- die Verwendung hochwertiger Milch, ausschließlich von Tieren ortseigener Rassen (Siteia-Rasse und in geringerem Maß Psiloritis-Rasse und Sfakia-Rasse bzw. deren Kreuzungen sowie die in

Griechenland heimische Ziegenart), die in traditioneller (extensiver oder allenfalls halb-intensiver) Wirtschaftsweise innerhalb des abgegrenzten Gebiets gehalten werden und an das dort herrschende besondere Klima (geringe Niederschläge, starke Sonneneinstrahlung, relativ hohe Durchschnittstemperatur mit geringer Schwankungsbreite im Tagesverlauf, starke Winde usw.) angepasst sind;

- die Vielfalt endemischer und aromatischer Pflanzen auf den natürlichen Weideflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets. Aufgrund ihrer Erfahrung und der Kenntnis von Gelände und Klima ziehen die Tierhalter das ganze Jahr hindurch den größtmöglichen Nutzen aus der besonderen Flora des Gebiets, die ihren Beitrag zur Milcherzeugung leistet und dem Käse Xygalos Siteias seine besondere Qualität und seine angenehmen organoleptischen Merkmale verleiht;
- die Hauptmerkmale der besonderen Verfahren zur Herstellung des Xygalos Siteias:
 - der Fettgehalt durch die Fettentnahme zu Beginn oder nach der ersten Phase der Säuerung kontrolliert, damit das Erzeugnis so „leicht“ wie möglich bleibt;
 - Salz wird vor Beginn der Säuerung zugegeben, damit das Erzeugnis nur einen leicht salzigen Geschmack annimmt;
 - Säuerung und Reifung vollziehen sich im Kontakt mit der Umwelt, damit sich die gewünschte Mikroflora für die natürliche Gärung entwickeln kann, und während der gesamten Dauer wird nicht gerührt;
 - nach Abschluss der Reifung wird das Erzeugnis mit dem geeigneten Verfahren von der Molke abgetrennt, so dass der Käsebruch möglichst unverletzt bleibt;
- die Tatsache, dass die altgriechische Bezeichnung des Grunderzeugnisses der natürlichen Milchsäuerung „Οξύγαλα — Oxygala“ mit nur minimaler Abweichung in der Mundart von Siteia als Xygalos auf uns gekommen ist und das heutige Herstellungsverfahren dem der hellenistischen und römischen Zeit sehr gleicht. Die Bezeichnungen ähnlicher Erzeugnisse unterscheiden sich deutlich, während die Geschichte anderer Käseerzeugnisse im kretischen und allgemein im griechischen Raum deutlich jünger ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikationen:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟΣ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>
