

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2012/C 186/09)

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.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

EG-Nr.: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

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

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige [zu präzisieren]

2. **Art der Änderung(en):**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en):

3.1 Herstellungsverfahren:

Das heute von Käsereien angewandte Verfahren zur Herstellung von Kopanisti wurde verbessert und im Vergleich zur ehemals häuslichen Käseherstellung leicht abgewandelt, um das Herstellungsverfahren zu vereinfachen, die Qualität zu steigern, die verfügbaren Rohstoffe der jeweiligen Insel zu nutzen und die Kosten zu senken.

Die antragstellende Vereinigung beantragt als Hersteller von Kopanisti, das für diesen Käse geltende Herstellungsverfahren wie folgt zu ändern:

- a) Zum Abtropfen wird der Käsebruch nach dem Zerschneiden nicht ausschließlich in Stoffsäcke, sondern auch in Säcke aus anderen geeigneten Materialien gefüllt, damit anschließend die Flüssigkeit herausgepresst wird. Stoffsäcke sind nicht gebrauchsfreundlich und zudem mühsam und zeitaufwendig zu reinigen, bevor sie wieder benutzt werden können. Kunststoffsäcke aus für Lebensmittel geeigneten Materialien entsprechen dem heutigen technologischen Entwicklungsstand.
- b) Zu dem Zeitpunkt, zu dem dem abgetropften Bruch Salz beigemischt wird, darf nunmehr auch bis zu 15 % frische Butter zugefügt werden, um die Textur, den Geschmack und das Aroma des Kopanisti zu verbessern — eine in der häuslichen Käseherstellung im Erzeugungsgebiet durchaus gängige Praxis. Die Butter wird aus Rahm hergestellt, der von Milch aus der Region der Kykladen abgeschöpft wird, die dann zur Herstellung anderer regionaler Käsesorten verwendet wird. Diese Milch wird von Milchtieren erzeugt, die innerhalb des abgegrenzten Gebiets der Kykladen unter den gleichen Lebensbedingungen mit gleicher Ernährung gehalten werden.

Ein guter Kopanisti zeichnet sich nach Ansicht der Verbraucher durch eine cremige Textur, einen pikanten bis leicht scharf-pfeffrigen Geschmack und ein angenehmes Aroma aus. Die Zugabe von frischer Butter ist ideal, um dem Kopanisti, diese drei Eigenschaften zu verleihen und steigert zudem eindrucksvoll die Qualität: die Fettanteile werden erhöht, der Käse wird cremiger, der würzig-pfeffrige Geschmack wird milder und das Aroma verbessert.

3.2 Etikettierung:

Um den Verbraucher umfassend zu informieren, müssen die obligatorischen Angaben außerdem einen Hinweis auf die zur Herstellung des Kopanisti-Käses verwendete Milchsorte bzw. die verwendeten Milchsorten oder auf eine mögliche Zugabe von Butter beinhalten.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

EG-Nr.: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

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

1. Name:

„Κοπανιστή“ (Kopanisti)

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:

Kopanisti ist ein salziger Käse mit cremiger Textur und pikantem Geschmack, der traditionell aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch bzw. einer Mischung dieser Milchsorten hergestellt wird.

Die Hauptmerkmale von Kopanisti sind u. a.:

- Wassergehalt von höchstens 56 %
- Fettgehalt in Trockenmasse von mindestens 43 %
- Konsistenz: Weichkäse mit cremiger Textur
- Rinde: ohne Rinde
- Textur: weich, cremig
- Farbe: gelblich bis blassgrau

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Die Qualität von Kopanisti hängt stark von der für die Käseherstellung verwendeten Milchsorte ab. Je reicher die Milch an festen Bestandteilen ist, desto besser gelingt die Herstellung von Kopanisti. Die Tierrassen, die traditionell im Nomos der Kykladen gehalten werden, sowie die besonderen klimatischen und geografischen Bedingungen begünstigen die Erzeugung einer Milch von derartiger Qualität.

Die zur Herstellung von Kopanisti verwendete Milch muss den folgenden Anforderungen genügen:

- Sie muss aus der geografischen Region des Nomos der Kykladen stammen.
- Es muss sich um Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder eine Mischung dieser Milchsorten handeln.
- Die Milch muss von Rinder-, Schaf- und Ziegenrassen stammen, die traditionell in der Region gehalten werden, an diese angepasst sind und sich von der Vegetation der Region ernähren.
- Es muss sich um Vollmilch handeln.
- Die Milch muss aus Melkungen stammen, die frühesten zehn Tage nach dem Gebären vorgenommen werden.
- Eine Konzentrierung der für die Käseherstellung verwendeten Milch sowie der Zusatz von Milchpulver oder Milchkonzentrat, Milchproteinen, Kaseinaten, Farbstoffen, Konservierungsstoffen und antibiotischen Substanzen sind nicht zulässig.
- Dem abgetropften Käsebruch, der zu Kopanisti heranreifen soll, dürfen bis zu 15 % frische Butter beigemischt werden. Zur Herstellung der Butter wird Rahm verwendet, der von Milch aus der Region der Kykladen abgeschöpft wurde, die zur Herstellung anderer regionaler Käsesorten verwendet wird.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Als Ernährungsgrundlage der Tiere dient die Beweidung von Grünflächen mit eher geringen Weidekapazitäten, aber einer besonders reichen Flora, die mit ihren zahlreichen endemischen Pflanzenarten einzigartig ist.

Aufgrund der geografischen Lage und der klimatischen Bedingungen ist auf den Kykladen klar zwischen der Regenzeit (Oktober bis April) und der Trockenzeit (Mai bis September) zu unterscheiden.

Von Mai bis September trocknen die Weiden vollständig aus. Die Tiere ernähren sich in dieser Zeit von trockenen Wildpflanzen auf dem Weideland sowie von Heu von Getreide oder Leguminosen (Wicke, Klee, Luzerne usw.), das von Feldern in dem abgegrenzten Gebiet stammt. Da die in dem abgegrenzten Gebiet erzeugte Futtermenge nicht ausreicht, erhalten die Tiere von Mai bis September (reduzierte Milcherzeugung) zusätzlich Futtermittel aus externer Herstellung, die bis zu 40 % ihrer Ernährung ausmachen. Es handelt sich dabei um stärkehaltige Getreidekörner, Kleie und Heu.

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

Sämtliche Erzeugungsschritte bei der Gewinnung und Verarbeitung der Milch sowie die Reifung des Endprodukts erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Verpackung von Kopanisti muss die nachstehenden Angaben enthalten:

- „Κοπανιστή“ (Kopanisti)
- geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)
- Käse
- gegebenenfalls die zur Herstellung des Erzeugnisses verwendete Milchsorte bzw. die verwendeten Milchsorten und gegebenenfalls den Hinweis: „mit Zusatz von Butter“
- wird für die Herstellung Rohmilch (nicht pasteurisierte Milch) verwendet, sind zudem die besonderen nationalen und gemeinschaftlichen Kennzeichnungsvorschriften zu beachten (Anhang II Abschnitt IX Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).
- Name und Sitz des Herstellers und Verpackungsunternehmers
- Gewicht des Inhalts
- Herstellungsdatum
- Kontrolldaten mit den folgenden Angaben:
 - die ersten beiden Buchstaben der Herkunftsbezeichnung: KO
 - Seriennummer der Verpackung (z. B.: KO1650-20/12/94).

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet, in dem Kopanisti hergestellt wird, liegt innerhalb der Verwaltungsgrenzen des griechischen Regionalbezirks der Kykladen, der 24 bewohnte und über 100 unbewohnte Inseln und Felseninseln in der Südägäis umfasst.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

a) Boden

Das Gebiet, in dem Kopanisti hergestellt wird, umfasst das Archipel der Kykladen, das aus über 124 bewohnten und unbewohnten Inseln und Felseninseln besteht und sich über eine Fläche von insgesamt 2 768 m² erstreckt.

Zu den auf den Kykladen vorkommenden Gesteinen gehören Eruptivgestein, Vulkangestein und metamorphes Gestein. Die Weideflächen machen über 55 % der Gesamtfläche der Verwaltungsregion der Kykladen aus.

b) Klima

Das Klima der Kykladen, deren Jahresdurchschnittstemperatur bei 18 bis 19 °C liegt, ist gemäßigt bis maritim und weist eine geringe jährliche Niederschlagsmenge auf. Im Allgemeinen gelten die Kykladen als relativ trocken und als eine der windigsten Regionen Griechenlands. Die Sommer sind aufgrund des Nordwinds Meltemi kühl.

Die jährliche durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit, die Jahresdurchschnittstemperatur, die Anzahl der Niederschlagstage und der Sonnenstunden pro Jahr in den verschiedenen Gebieten des Verwaltungsbezirks der Kykladen, in denen Kopanisti hergestellt wird, stellen sich wie folgt dar:

Wetterstation	Jährliche durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit (%)	Jahresdurchschnittstemperatur (°C)	Regentage	Sonnenstunden
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

(Verteidigungsministerium, 1978)

c) Flora

Für die Flora der Kykladen sind folgende Beispiele anzuführen:

- Endemische Arten: *Fritillaria tuntasia* (Kythnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Delos), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichrysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987).
- Phrygana: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnos*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum* usw.
- Macchienvegetation: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* usw.
- Küstenflora:
 - Felsküsten und Salzwiesen: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides* usw.
 - Sandstrände: *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*, usw. (Polunin, 1980)

Tierarten und -rassen, die zur Erzeugung der Milch und des Rahms eingesetzt werden, aus denen Kopanisti hergestellt wird

Die besonderen geophysikalischen und klimatischen Gegebenheiten Griechenlands haben die Entwicklung der Ziegen- und Schafzucht entscheidend beeinflusst. Zu den Hauptmerkmalen zählen neben der vorherrschenden extensiven Haltung die geringe Größe der Betriebe sowie die Entwicklung von Schaf- und Ziegenrassen mit einer starken Konstitution und Anpassungsfähigkeit an die schwierigen Bedingungen des Landes, jedoch mit geringer Milchleistung. Die Anpassung an die natürlichen Bedingungen und die Nutzung der Weideflächen mit ihrer vielfältigen Flora, die aufgrund der Anzahl ihrer endemischen Pflanzen einzigartig ist, führen dazu, dass die erzeugte Milch eine besonders vielseitige chemische Zusammensetzung aufweist und sich gleichzeitig durch außerordentliche organoleptische Eigenschaften auszeichnet. Erlesene Käsesorten, unter denen Kopanisti einen besonderen Ruf genießt, sind das Ergebnis der Qualität dieser Milch und der Erfahrung der Käsehersteller.

Die Schafe, die in Griechenland und insbesondere auf den Kykladen gehalten werden, haben zwar größtenteils einen gemeinsamen genetischen Hintergrund, weisen jedoch aufgrund der besonderen Bedingungen im jeweiligen Haltungsgebiet unterschiedliche Merkmale auf. Es handelt sich um kleinwüchsige Tiere, die an die schwierigen geophysikalischen und klimatischen Gegebenheiten angepasst sind und mit einer jährlichen Milchproduktion von 80 bis 120 l zwar nur eine geringe Milchmenge, dafür jedoch eine Milch von hervorragender Qualität erzeugen. Zu dieser hohen Qualität tragen sowohl die Art der Haltung als auch die Vielfalt der griechischen Flora des ländlichen griechischen Raums wesentlich bei. Bei den griechischen Schafen handelt es sich vorwiegend um Zackelschafe (*Ovis Aries* L.). Abgesehen von den einheimischen Schafrassen werden jedoch auch Tiere fremder Rassen bzw. aus Kreuzungen mit einheimischen Schafen gehalten, deren Milch nicht so hochwertig ist (Hatziminaoglou et al., 1985).

Die überwiegende Mehrheit der Ziegenpopulation – ca. 80 % – umfasst heimische Ziegenrassen, während es sich bei ca. 14 % um verbesserte Kreuzungen mit verschiedenen fremden Rassen und bei ca. 6 % um Ziegen der Saanen-Rasse handelt. Die heimische Ziege weist farbliche Unterschiede auf und zeichnet sich durch die Merkmale eines unverbesserten Tieres, wie z. B. durch Kleinwüchsigkeit, wenige Mehrlingsgeburten, eine geringe Milchleistung und eine kräftige Konstitution aus. Die jährliche Milcherzeugung liegt bei Ziegen, die in Gebirgsregionen leben, zwischen 50 und 100 l und bei Ziegen im Flachland zwischen 120 und 150 l. In den Hoch- und Mittelgebirgsregionen sowie auf den Inseln werden die Ziegen fast ausschließlich im Freiland gehalten. Im Flachland, wo die verbesserten bzw. fremden Rassen gehalten werden, herrscht ganzjährige oder vorübergehende Stallhaltung vor (Hatziminaoglou et al., 1985).

Unter den Rinderrassen sind vorwiegend die Rassen Friesian — Holstein, Swiss und die heimische Rasse Tzia (Landwirtschaftsdirektion Kykladen, 1993) anzutreffen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Zu den Hauptmerkmalen des Kopanisti gehören der hohe Salzgehalt, der ausgeprägte, scharf-pfeffrige Geschmack, die cremige Textur und das vollmundige Aroma.

Der intensive, scharf-pfeffrige Geschmack ist auf die schnelle und umfassende Proteolyse und Lipolyse während der Reifung zurückzuführen. Die Käsureifung erfolgt auf ganz besondere Art und Weise. Die abgetropfte und gesalzene Käsemasse wird — gegebenenfalls nach Anreicherung mit frischer Butter — in einen Behälter mit breiter Öffnung gefüllt und an einem kühlen Ort mit hoher relativer Luftfeuchtigkeit gelagert. Dort verbleibt die Käsemasse, bis sich an der Oberfläche ohne äußere Einwirkung reichlich Mikroben bilden. Sobald dies geschieht, ist die Käsemasse so zu kneten, dass die Mikroben gleichmäßig im Käse verteilt werden, und anschließend wieder in die Behälter mit breiter Öffnung zu füllen. Dieser Vorgang ist zwei- bis viermal zu wiederholen, bis der Käse gereift ist. Gewöhnlich dauert der Reifungsprozess 30 bis 40 Tage.

Um die Reifung des Kopanisti zu beschleunigen und in gewisser Hinsicht auch zu kontrollieren, wird dem frischen abgetropften und sauren Käsebruch hochwertiger älterer Kopanisti-Käse beigemischt, der örtlich auch als „Mana“ (Mutter) bezeichnet wird. Der beigemischte Anteil darf maximal 10 % des Gewichts ausmachen.

Dank der reichlichen Mikrobenbildung aufgrund der Behandlung während der Käsureifung wird der Käse mit Mikrobenzymen versorgt, die zu einer schnellen und umfassenden Proteolyse und Lipolyse führen, die den Kopanisti rasch reifen lassen und ihm den pikanten Geschmack und das vollmundige Aroma verleihen.

Die cremige Textur des Käses Kopanisti ist sowohl auf die Wirkung der Enzyme der während der Reifung gebildeten Mikrobenflora als auch auf den erhöhten Wassergehalt zurückzuführen, weshalb der Käse auch als Weichkäse eingestuft wird. Die Textur wird noch cremiger, wenn bei der Herstellung frische Butter hinzugefügt wird. Diese Praxis — d. h. die Zugabe von frischer Butter zum Käsebruch — findet bzw. fand auch bei der häuslichen Herstellung von Kopanisti, zumindest auf Tinos, Anwendung.

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.):*

Die Hauptaspekte des ursächlichen Zusammenhangs zwischen der Qualität und den Merkmalen von Kopanisti sowie den geografischen Umgebungsbedingungen können wie folgt zusammengefasst werden:

- Der vollmundige Geschmack von Kopanisti rührt von der besonderen chemischen Zusammensetzung der verwendeten Milch her, die von ortseigenen Rassen mit geringer Milchleistung (80 bis 120 l jährlich) stammt, die über eine kräftige Konstitution verfügen und an die schwierigen geophysikalischen und klimatischen Gegebenheiten auf den Kykladen (geringer Niederschlag, hohe Sonnenscheindauer, starke Winde etc.) angepasst sind.
- Das besondere Aroma von Kopanisti ist unter anderem auf die zahlreichen endemischen und aromatischen Pflanzen der natürlichen Weideflächen des abgegrenzten Gebiets zurückzuführen, die die Tierhalter aufgrund ihrer Erfahrung für die Ernährung der Tiere nutzen.
- Der ausgeprägte, scharf-pfeffrige Geschmack entsteht durch die schnelle und umfassende Proteolyse und Lipolyse, die auf die reichliche Mikrobenbildung während des Reifeprozesses zurückzuführen sind.
- Um eine gleichbleibende Warengüte zu gewährleisten, wird dem frischen Käsebruch ein hochwertiger älterer Kopanisti beigemischt, wobei dessen Anteil höchstens 10 % des Gewichts ausmachen darf.
- Das Verfahren zur Herstellung von Kopanisti beruht auf der langjährigen Erfahrung der Hersteller und macht sich sowohl die Rohstoffe als auch die klimatischen Bedingungen auf den Inseln der Kykladen auf hervorragende Art und Weise zunutze. Von besonderer Bedeutung sind dabei das Abtropfen des Käsebruchs bis zum Erreichen eines bestimmten Wassergehalts sowie das anschließende Mischen des abgetropften Käsebruchs mit Salz, so dass eine gleichmäßige Verteilung und eine homogene Käsemasse gewährleistet und die Voraussetzungen für ein gesteuertes Mikrobewachstum geschaffen werden können. Die Mikroben, die sich ohne äußere Einwirkung reichlich an der Oberfläche des Käses bilden, werden durch mehrere Behandlungen während des Reifeprozesses gleichmäßig in der Produktmasse verteilt. Auf diese Weise wird der Käsebruch mit Mikrobenzymen versorgt, die zu einer schnellen und umfassenden Proteolyse und Lipolyse beitragen. Diese wiederum lassen den Kopanisti rasch reifen und verleihen ihm den pikanten Geschmack, die cremige Textur und das reiche Aroma.

Kopanisti ist ein weithin bekannter traditioneller Käse, der seinen Ursprung in Griechenland und insbesondere im Nomos der Kykladen hat und dort auch weiterentwickelt wurde. Die Herstellung dieses Käses auf den Kykladen besitzt eine lange ununterbrochene Tradition.

Auf die Entwicklung der Käseherstellung in Griechenland wird bereits in der Antike Bezug genommen. Im alten Griechenland galt Milch als heiliges Nahrungsmittel, da Zeus mit der Milch der Ziege Amaltheia aufgezogen worden war. Der griechischen Mythologie zufolge hatten die Götter des Olymps den Menschen mit der Kunst der Käseherstellung ein wertvolles Geschenk gemacht. Das griechische Wort für Käse ist angeblich abgeleitet von Tyro, der Tochter von Salmoneus und Alkidike „... wegen ihres weißen und weichen Körpers...“ (Diodor Siculus). Auch Homer beschreibt in der Odyssee (I, 218-250) wie der Kyklop Polyphem Käse herstellt (Sideris 1982).

Markakis Zalonis, Arzt und Philosoph aus Tinos, berichtet in seinem Buch „Voyage à Tine, l'une des îles de l'archipel de la Grèce“ (Reise nach Tinos, einer der Inseln des griechischen Archipels), das 1809 in Paris in französischer Sprache erschien und vom Verein „Freunde von Krokos auf Tinos“ im Jahr 1998 in griechischer Übersetzung herausgegeben wurde, im Kapitel „Erzeugnisse aus Tinos“: „... Zu den Erzeugnissen von Tinos gehören weicher Käse und äußerst wenig Öl ...“. Im Kapitel „Ernährung der Einwohner von Tinos“ heißt es: „... bei den Nahrungsmitteln, die von den Einheimischen für die Zubereitung der drei Hauptmahlzeiten verwendet werden, handelt es sich in erster Linie um Wurstwaren. Dazu gibt es Eier, Frischkäse, weichen Käse, der stärker und würziger ist als alter Roquefort oder Géromé, und einen salzigen Käse vom Peloponnes ...“ An dieser Stelle bezieht sich M. Zalonis offenbar auf den Käse Kopanisti, den er für intensiver und würziger als alten Roquefort hält!

Bei Messen in Olympia wurden in den Jahren 1859 und 1870 verschiedene ausgestellte Erzeugnisse mit Preisen ausgezeichnet. Dabei wird in der Kategorie der Käseerzeugnisse die Auszeichnung für Kopanisti aus Syros angeführt.

Liambeys (1899) schreibt im Zusammenhang mit dem Herstellungsverfahren von Kopanisti bezeichnenderweise: „... der Käse hat einen intensiven und pfeffrigen Geschmack und wird aufgrund dieser Eigenschaften als Häppchen gereicht ... Er wird zu einem ziemlich hohen Preis verkauft und gilt als Delikatesse“.

Ausführliche Beschreibungen von Kopanisti sind auch bei Dimitriadis (1900), Tzouliadis (1936) und Zygouris (1952, 1956) zu finden.

Schließlich nehmen auch V. K. Veinoglou und E. Anifantakis in dem Kapitel „Besondere Käseherstellung“ der wissenschaftlichen Arbeit „Käseherstellung – Band 2“ des Verlags Karamperopoulos (1980) auf den Käse Kopanisti Bezug. Dabei weisen sie sogar darauf hin, „dass der Kopanisti aus Mykonos und Tinos zu den bekanntesten seiner Art gehört ...“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikationen:

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

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