

菲达奶酪技术规范¹

一、地理标志名称

中文名称：菲达奶酪

原文名称：Φέτα / Feta

二、产品类别

奶酪

三、申请人

申请人名称：KTINOTROFIKI有限合伙

地址：Stadiou 3, 10559 Athens, Greece

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2002年10月15日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

食用的白色奶酪，存放在盐水里，完全用绵羊奶或混合山羊奶以传统方式制造；但山羊奶不可超过混合奶净重的30%。

菲达是最受欢迎的希腊传统奶酪，享誉全球并广泛地被食用。自古以来就在希腊生产（从荷马时代）。用纯绵羊奶或绵羊奶 / 山羊奶混合奶，以传统的技术在指定地区制造。羊奶凝固后放置在特定的容器（模具）进行自然排乳清，当凝乳稳定后从容器内取出进行干腌。在此阶段所需的菌群会在干酪凝块表面生成，接着，被放置于木制或金属的容器里，并加入盐水（7%的氯化钠）。

然后容器被放置于特定的房间里成熟；房间温度最高为18℃，

并且相对湿度不低于85%，在这样的环境下放置15天。之后继续在别的房间里成熟；房间温度为2~4℃，相对湿度不低于85%，在这样的环境下至少放置2个月，直到奶酪完全成熟为止。

六、地理区域的简要界定

希腊的Macedonia区，Thrace区，Thessaly区，Central Mainland Greece区，Péloponnèsea区和Lesbos岛辖区。

七、与地理区域的联系

菲达奶酪的原料来自于特定地区传统饲养的绵羊和山羊品种。这些动物的生活完全适应了该地区的环境，并且它们的日粮基于该地区的植物体系。

八、标签的具体规则

菲达奶酪的原产地名称：检验代码为FE，包装序列号和生产日期。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

希腊原产地地方农业局。

¹ 在2029年3月1日前，对于“菲达奶酪”（Feta）地理标志的保护不能阻止“菲达奶酪”（Feta）名称在我国领土内满足下述条件时在奶酪上的使用，条件是：

- (1) 能够证明相关产品在2017年6月3日之前已在中国上市；
- (2) 相关产品不会误导中国消费者；相关产品真实的地理产地必须以清晰可见的方式标明。