

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 312/15)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

EK-sz.: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

OFJ () OEM (X)

1. Név:

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

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Görögország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.3. osztály: Sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A Xygalos Siteias a tej savanyításával előállított termék. Színe fehér, állaga krémszerű és/vagy szemcsés, bevonata nincs. Üde, savanykás, enyhén sós ízű, és kellemes, karakteres aromájú. Nedvességtartalma legfeljebb 75 %, sótartalma legfeljebb 1,5 %, szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma 33–46 % között mozog, fehérjetartalma pedig minimálisan 31,5 %.

A Xygalos Siteias előállításához kecske- vagy juhtejet használnak, illetve a kettő keverékét, és – ha nem áll rendelkezésre elegendő kecsketej – a juhtej zsírtartalmát oly módon állítják be, hogy a végtermékben a zsír szárazanyagban kifejezett aránya 46 % alatt maradjon. Ezt követően a tejkeveréket (opcionálisan pasztörizálják és 25 °C-ra hűtik. Legfeljebb 2 tömegszázalék sót (NaCl), egészségre ártalmatlan tejsavbaktérium-kultúrákat és állatgyomorból nyert természetes oltót adnak hozzá (főleg, ha a tejet előzőleg pasztörizálták). Ezt követi a tej természetes úton történő fermentációja élelmiszer tárolására alkalmas edényekben, amelyekben – nem hermetikusan záró fedéllel – letakarva 7–10 napig 15–20 °C-on állni hagyják. Az alvadék felszínéről lefölik a felesleges zsírt (vaját). Az érlelést ugyanazokban az edényekben folytatják körülbelül egy hónapig 10–15 °C hőmérsékleten, keverés nélkül a savanyítás-érlelés egész ideje alatt. Végül a terméket elválasztják az edények aljában összegyűlt savótól, és hűtve tárolják 4 °C alatti hőmérsékleten. Ha a tejet előzőleg nem pasztörizálták, a Xygalos Siteias legalább 2 hónapig kell hűtve tárolni a termék forgalomba hozatala előtt, hogy nemkívánatos mikroorganizmusok előfordulása ellenőrizhető és kizárható legyen.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A Xygalos Siteias alapanyaga az (egykori) Sitiai járás területén tartott, a terület sajátos éghajlatához és növényzetéhez tökéletesen alkalmazkodó őshonos görög kecsketejű fajtákhoz és helyi juhajtókhoz (elsősorban a sitiai, valamint a psiloritisi és sfakiai fajtához, illetve ezek esetleges kereszteződéseihez) tartozó egészséges kecskéktől és juhoktól származó friss tej.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A tejet az elléstől számított legalább 10 nap múlva végzett fejésekből kell nyerni. A fejes után az állattenyésztő viszi a tejet a sajtüzembe. Másfelől az is előfordul, hogy a tejet hűtve tejhűtőkben tárolják, és megfelelő járművel, illetve hűtött tartályokban gyűjtik be gyakori időközönként (rendszerint a sajtüzem szervezésében).

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A kecskéket és juhokat hagyományosan külterjes vagy esetleg háztáji körülmények között, sík vagy alacsony középhegységi, legfeljebb 1 000 m tengerszint feletti magasságban található területeken tartják. Október–november hónapban (amikor az anyakecskék szoptatnak) a szegényesebb természetes növényzet és a fokozott táplálékszükséglet miatt – évtől függően 30–40 %-ban – olajfalombot és száraztakarmányt (pl. lóherét, szénát, tengerit) adnak az állatoknak.

Decembertől körülbelül áprilisig (amikor a kiskecskék elválasztása után nagyobb a tejhozam) az ekkorra a téli és tavaszi esőzések hatására fejlődésnek indult helyi vad növényzettel táplálkoznak (füvekkel és cserjékkel, amelyek között számos aromás, illetve endemikus növényfajt találunk: ilyen a zsálya (*Salvia fruticosa* és *Salvia pomifera*), a szuhar (*Cistus Creticus*), a hanga (*Erica manipuliflora*), a gyapjas macskahere (*Phlomis lanata*), a borzas kecsketövis (*Calycotome villosa*) és a karmazsintölggy (*Quercus coccifera*) stb.). Március elejéig takarmánykiegészítőként alkalmazzák az olajfák évenkénti gallyazásából és lombozásából származó gallyakat és lombot is. Ebben a téli időszakban az összetakarmány 20 %-át meg nem haladó mértékben száraztakarmányt is adnak, hogy az állatok igényeit az erősen esős, havas és hideg napokon is fedezzék.

Májustól kezdve és a nyár egész folyamán (amikor a tejhozam csökken) a legtöbb nyáj a terület szántóiról származó gabonafélékkel táplálkozik, amelyeket az állattenyésztők természetesen külön ebből a célból, és emellett a helyi növényzettel borított legelőkön is legel. Évtől függően, kiegészítő jelleggel 30–40 %-ban más vidékekről származó száraztakarmánnyal (pl. széna, lóhere, tengeri) is abrakolnak.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

A tej termelését és feldolgozását és a Xygaló Siteias előállítását egyaránt a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Előírás, hogy a termékminőség biztosítása érdekében a termék kiszerelését a meghatározott földrajzi területen kell végezni, ugyanis az ömlesztve történő szállítás során a termék megromlik, mivel fokozott a valószínűsége annak, hogy anyaga a légköri levegővel érintkezve felülfertőződik az érzékszervi tulajdonságait megváltoztató és az eleve rövid élettartamát (az előállítástól számítva legfeljebb hat hónap) számottevően csökkentő nemkívánatos mikroorganizmusokkal.

A Xygaló Siteias kiszerelése legfeljebb 5 kg űrtartalmú, élelmiszer tárolására alkalmas tárolóedényekben történik. Az 5 kg-os „nagy” kiszerelés célterülete a tömegétkeztetési piac, amelyen nagyobb mennyiségek kerülnek közvetlen fogyasztásra anélkül, hogy a termék megromlana.

Az űrtartalmat érintő korlátozásra azért van szükség, hogy a végfogyasztó a felbontás után ésszerű időn belül elfogyassza a terméket, amely így megőrzi sajátos érzékszervi tulajdonságait. A Xygaló Siteias lágy, krémszerű sajt, amelyen a keménysajtokkal ellentétben nincs saját anyagából képződött védőréteg.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A termék címkézéséhez a csomagoláson tisztán nyomtatott, jól olvasható betűkkel fel kell tüntetni:

— a termék nevét: ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ ή ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ (és/vagy latin betűkkel: XYGALO SITEIAS vagy XIGALO SITEIAS), amely után a „Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης” („oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) szavak állnak és/vagy az ennek megfelelő kifejezés más nyelv(ek)en, amennyiben a felirathoz latin betűs vagy egyéb ábécét használnak, valamint

— az előállító, illetve a kiszerelő vállalkozás nevét és címét.

Amennyiben az előállításhoz nyers (pasztörizálatlan) tejet használnak, a nemzeti és uniós jogszabályokban előírt különleges jelzést is alkalmazni kell.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Xygalos Siteias előállítási területe a krétai Lasithi megye egykori (1997-ig létező) Sitiai járásának vidéke, amely ma (2008-ban) Sitia, Makrygialos, Itanos és Lefki településtársulásait foglalja magában valamennyi tagtelepülésükkel. A terület lényegében félsziget, amely átfogja Kréta egész keleti végét, a sziget többi részétől természetes határként a Thrypti-Ornos hegység választja el, és partjait északról, keletről és délről három tenger mossa.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Domborzat – Éghajlat

A Sitiai járás területe 786 négyzetkilométer. A domborzat jellemzően alacsony középhegységi (300–1 000 m tengerszint feletti magasság, kis fennsíkokkal), 20 %-nál kevesebb sík vidékkel (300 m alatt) és kevés magas középhegységi területtel (1 000–1 500 m), a Nyugat- és Közép-Krétára jellemző szélsőségek nélkül, ami területének legnagyobb részén lehetővé teszi a kecske- és juhtenyésztést (első-sorban az alacsony középhegységi és másodsorban a sík vidékeken).

Ezen a tengerszint feletti magaságon krétai viszonylatban Sitia területén a legalacsonyabb a csapadék-szint, itt a legnagyobb a szélereősség és itt mérik a legmagasabb hőmérsékleteket.

Az évi átlagos csapadékmennyiség sehol sem haladja meg az 1 100 mm-t, az alacsony középhegységi és középső területeken 500–800 mm között mozog, az északkeleti és déli területeken 300–500 mm között, a terület délkeleti végén kevesebb, mint 300 mm.

Az évi középhőmérséklet az északi parton 18,67 °C, a délin legalább 1 °C-kal magasabb, s az évi átlagos hőmérséklet-ingadozás 17 °C. A ~ 600 m tengerszint feletti magasságú alacsony középhegységi állattartó területeken a várható évi középhőmérséklet mintegy 16,50 °C–20 °C körüli hőmérséklet-ingadozással. Ugyanilyen tengerszint feletti magasságban Nyugat-Krétán az átlagos hőmérsékleti értékek 1–1,5 °C-kal alacsonyabbak.

Az uralkodó széljárás ÉNY-i, a szélereősség július–augusztus hónapban tetőzik, amikor a szél megakadályozza túlságosan magas hőmérsékletek kialakulását a déli órákban. A téli hónapokban és tavasszal időszakonként déli szelek fújnak, amelyek enyhébbé és melegebbé teszik az időjárását.

A napsütéses órák száma kiemelkedően magas: az északi oldalon évi 2 700 óra, a délin 3 000 órát meghaladó (ami csúcserték Görögországban).

Növényzet – Legelők

A sajátos domborzat és éghajlat sajátos növényvilágot hívott életre. Mintegy 600 m tengerszint feletti magasságig széles körben termesztik az olajfát (*Olea Europaea*) és mintegy 1 000 m tengerszint feletti magasságig a szőlőt (*Vitis vinifera*) is. Sitia térségében eddig 700 növényfajt jegyeztek fel, miközben egész Krétán – amelynek területe több mint tízszer nagyobb – mintegy 1 800 faj ismert.

A művelés alatt nem álló területek uralkodó növényzete a phrygana: nagy területeket olyan bozótos növények borítanak, mint a tövises vérfű (*Sarcopoterium spinosum*), a tövises ágú rekettye (*Genista acanthoclada*), a fejcskés kakukkfű (*Thymus capitatus*), a zsálya (*Salvia fruticosa* és *Salvia pomifera*) és az endemikus *Ebenus cretica*.

A legnagyobb mértékű endemizmus éppen a legtöbb – lényegében szabad tartású – kecskét és juhot eltartó területen figyelhető meg, ahol az állatok táplálkozásának forrása a nagy fajtagazdagságú, endemikus és aromás növényekben bővelkedő bokros és lágyszárú növényzet.

A főleg kecskék, de részben juhok számára is megközelíthető sziklás hegyoldalak magas növésű bozótos növényzet (maquis) dominál, olyan növényekkel, mint a masztxifa (*Pistacia lentiscus*), a karmazsintölgy (*Quercus coccifera*), a vadolajfa (*Olea Europaea sylvestris*), a vadszentjánoskenyérfa (*Ceratonia siliqua*) és a borzas kecsketövis (*Calycotome villosa*).

Kecske- és juhajták – Tartásmód – Termelt tej

Létezik egy diszkrét jegyekkel rendelkező helyi „sitiai juh” fajta, amely az égei-szigeteki kistestű hegyi juh fajtaváltozata. Jól alkalmazkodik az olyan, mérsékeltén dús növényzetű és korlátozott csapadékhozamú területekhez, mint amilyen Sitia, és nemcsak a tejéért, hanem húsáért és gyapjáért is tenyésztik.

A juhok alkotják a Sitia vidékén tenyésztett állatok többségét (1995–2000-ben 28–30 000 db). Az utóbbi 30 évben – kisebb számban – a psiloritisi és sfakiai fajtákat is tenyésztik, amelyek ugyancsak hozzá vannak szoktatva az alacsony középhegységi életformához. E fajtákat keresztezni is szokták a sitiai fajtával, hogy az utóbbi tejhozamát növeljék. A sitiai juhok tökéletesen alkalmazkodnak tenyésztületükhöz, amit az is alátámaszt, hogy ellenállnak a piroplazmózisnak (évente 1 000 egyedre mindössze 1 megbetegedés esik, és ez is csak 25 %-ban halálos kimenetelű). Új keletű tanulmányok szerint kisebb az egy egyedre jutó tejhozamuk is: az évi tejhozam anyajuhonként 106–115 liter a félbeterjes és 78–80 liter a külterjes sitiai gazdaságokban, szemben az anyajuhonkénti 110–150 és 78–79 literes évi átlagos krétai tejhozammal.

A Sitia vidékén élő kecskék (18–20 000 db) az őshonos görög kecskefajtához tartoznak, amelyek kiválóan alkalmazkodnak a nehéz terepviszonyokhoz és a mérsékelt dús, bozótos növényzethez.

A kecskéket Sitia vidékén hagyományosan külterjes vagy legfeljebb félbeterjes gazdaságokban tenyésztik, ritkábban sík, gyakrabban alacsony középhegységi (tengerszint feletti magasság 300–1 000 m) területeken éves tenyésztési ciklusban (lásd: 3.4. pont), endemikus és aromás növényekben gazdag legelőkön, amelyek különleges ízjellemzőket kölcsönöznek a belőlük nyert tejnek. A juhok és kecskék szaporítása természetes úton, a nyájon belüli hágtással történik, aminek következtében megőrződnek a helyi állatfajták tulajdonságai.

Külterjesnek tekintendők azok a gazdaságok, ahol a kecskék és juhok a szabadban fekvő „kiterjedt” legelőkön legelnek, a terület (vadon termő, illetve termesztett, emberi beavatkozásnak köszönhető) növényzetét hasznosítva. Számos nyáj az évszaktól függően váltogatja a legelési területét, és az állatok téli hónapokban (novembertől egészen áprilisig) alacsonyabban fekvő helyekre vonulnak. Az állatok védelme és ellenőrzése céljából a hagyományos építésű karámokat használják, amelyek többnyire szárazon rakott kőkerítéssel körbevett fedetlen területek. A félbeterjes gazdaságok olyan gazdaságok, amelyekben a hideg téli hónapokban szükség esetén fedett hely áll rendelkezésre a kecskék és juhok tartására és fejésére, amelyek az év nagyobb részében az enyhe sitiai éghajlatnak köszönhetően a szabad legelőkön legelnek. Az utóbbi 20 évben szép számmal vannak olyan állattenyésztők, akik egyesítve a külterjes és a beterjes tartásmód pozitív elemeit a félbeterjes tartásra áttérve istállófejőházas létesítményeket hoztak létre.

Sitia területének állattenyésztési hagyományai – Sajt készítés

Történeti vonatkozásban Sitia vidékének lakói a minószi korra visszanyúló és napjainkig tartó fejlett állattenyésztési és sajt készítési hagyományt őrzik. A teljesség igénye nélkül ennek alátámasztására néhány forrásadat:

- A sitiai Palekastróban (a mai Itanos településtársulás székhelyén) egy minószi házban folyó ásatások során átluggatott aljú sajt készítő kerámiaedényeket találtak.
- Praiszoszból, a vidék legjelentősebb klasszikus és hellenisztikus kori városából kecskét ábrázoló pénzérmék kerültek elő, ami jól mutatja az állat jelentőségét a terület gazdasági életében.
- Írott szerződések maradtak fenn – elsősorban az 1347 és 1450 közötti évekből –, amelyek szerint a sitiai-öbölben sűrűn rakodtak be sajt szállítmányokat velencei, egyiptomi (alexandriai), ciprusi és egyéb úti céllal.
- Sitia említése azon 7 krétai terület között, ahol a 13–14. században virágzott a kecske- és juhtenyésztés.
- „Sajtnak”, illetve „jóféle sajtnak” mint a Sitiai járás fő termékének említése a 19. században.
- A Sitiai járásnak mint a 8 krétai állattenyésztő járás egyikének szilárdan őrzött pozíciója a 19. és 20. században, és abszolút értékben véve a legnagyobb mennyiségű sajt és gypajú előállítására járási összehasonlításban Krétán mind 1847-ben, mind 1929-ben.
- A kemény sajt, a lágy sajt, a vaj és a gypajú említése Lasithi megye statisztikai adataiban 1937–1938 között (ennek a megyének legnagyobb járása Sitia).
- A Xygaló készítésének sitiai gyakorlata, amelyet otthon a háziasszonyok, a hagyományos sajt készítő üzemekben pedig az állattenyésztők végeztek, különösen a meleg nyári hónapokban, a kis

mennyiségű és csekély zsírtartalmú kecske- és juhtejből. Különleges kerámiaedényt – kis cserépbödönt (*kouroupi*) – használtak hozzá, amelynek alján lyuk volt, hogy távozzon a savó, de a felette elhelyezkedő alvadék ne essen össze.

- A Xygaló 1957-ből származó, sitiai terméként való írásos említése, amelynek tanúsága szerint ekkor legalább egy középhegységi állattenyésztő településen (a hajdani Mitato községhez tartozó Mysirgiou-ban; a *mitato* egyébként a sajtüzem neve a krétai nyelvjárásban) foglalkoztak az előállításával.
- Az első korszerű tejfeldolgozó üzem létrehozása az 1970-es években Sitiában.
- Két, „jóváhagyott tej- és tejtermék-előállító létesítmény” kóddal rendelkező üzem működése napjainkban a sitiai térségben, amelyek az évszázados hagyományok és a vidék állattenyésztőinek és sajtkészítőinek sajátos tejfeldolgozási eljárásai alapján állítanak elő hagyományos tej- és sajtipari termékeket.

5.2. A termék sajátosságai:

A Xygaló Siteias különleges termék, amelyet Sitia földrajzi területének évszázados állattenyésztési és sajtkészítési hagyományaira támaszkodva sajátos készítési eljárással és – a helyi kecske- és juhajtáknak, a hagyományos tartásmódnak és az éghajlatnak, valamint a növényzetnek köszönhetően – sajátos tulajdonságokkal rendelkező tejből állítanak elő.

A Xygaló Siteiaszt ismert görög íszakértők úgy írják le, mint „egy krémállagú, kizárólag Sitiában készített sajtot, amely gazdag ízvilágú, savanykás és friss ízhatású”, amely Kelet-Krétán már az 1990-es évek elejétől helyet kapott a bevásárlóközpontok polcain és az étlapokon, és legalább 1999-től kezdődően még athéni és thesszaloniki (hagyományos és ínyc) éttermekben is egyértelműen ételkülönlegességként kezdik emlegetni.

A krétai táplálkozáskultúra elvei alapján működő éttermeket minősítő CONCRED hálózatban (Conserving Cretan Diet – a Krétai régió támogatását élvező kezdeményezés) a terméket „Xygaló Steiako” néven ínyc előételként ajánlják.

Megkülönböztető jegyei más krémsajtokkal szemben

Noha a Xygaló sűrűsége (75 % nedvességtartalom) megegyezik a „Galotyri Ipeirou kai Dytikis Elladas” és a „Katiki Domokou” sűrűségével, kevésbé sós. A „Kopanisti Kykladon” és az „Anevato” sűrűbbek (56 %, illetve 60 % maximális nedvességtartalom) és egyben magasabb a sótartalmuk, mint a Xygalóé. A „Pichtogalo Chanion” folyósság tekintetében közepesen helyezkedik el (65 %-os maximális nedvességtartalom).

A Xygaló esetében a savanyítás kezdete előtt adnak sót a tejhez, amelyet feloldanak benne, s ennek következtében a kicsepegtetett végtermék enyhébb és kevésbé sós ízű. A többi termék (Kopanisti, Anevato, Pichtogalo, Katiki) esetében a sót a savó kicsepegtetése után adják a kicsepegtetett sajtalvadékhoz. Csak a Galotyri esetében keverik a sót a tejbe, de 24 órával a savanyítás kezdete után.

A Xyrogalót a többi hasonló terméktől jelentős mértékben megkülönbözteti kisebb zsírtartalma is, amely (szárazanyagra vonatkoztatva) minimálisan 33, maximálisan 46 tömegszázalék.

Vele ellentétben a „Pichtogalo Chanion” esetében a minimális zsírtartalom jóval magasabb (50 tömegszázalék), a többi sajt esetében pedig 40, 43, illetve 45 %. Az alacsony zsírtartalmat azzal érik el, hogy magas százalékban használnak fel kecsketejet és/vagy azzal, hogy a tejből, illetve magából a Xygalóból az előállítás során lefölezéssel eltávolítják a zsírt. A többi hasonló termék előállítási módszereinél nincs beiktatva hasonló lefölezési szakasz, hanem ezeknél épp ellenkezőleg homogenizálási szakaszokat találunk.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Tömören összefoglalva a termék négy – a Xyrogaló Siteias minősége és jellemzői tekintetében döntő jelentőségű – ponton kapcsolódik a földrajzi területhez (a természeti és az emberi környezethez), és egyúttal ezekben tér el más, hasonló termékektől:

- Kiváló minőségű tej felhasználása, amelyet kizárólag a helyi fajtákhoz tartozó állatoktól (elsősorban a sitiai, valamint kisebb mértékben a psiloritisi és sfakiai juhtól, illetve ezek esetleges kereszteződéseitől, valamint az őshonos kecsketípustól) nyernek, amelyeket hagyományos (külterjes vagy

legfeljebb félbelterjes) állattartási módszerekkel a meghatározott területen tenyésztene, és amelyek alkalmazkodnak a terület sajátos éghajlatához (alacsony csapadékszint, a napsütéses órák magas száma, viszonylag magas középhőmérséklet, de nagyfokú napi ingadozás nélkül, erős széljárás stb.).

- Számos endemikus és aromás növény előfordulása a meghatározott terület természetes legelőin, amelyeket az állattenyésztők a kecskék és juhok tartására használnak, optimális módon hasznosítani minden évszakban a domborzati adottságokat, az éghajlati sajátosságokat és a terület sajátos, a tejszámot elősegítő növényzetét, ami sajátos minőséget és kellemes érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöz a Xygaló Siteiasnak.
- Sajátos technológia alkalmazása a Xygaló Siteias előállítására, amelynek főbb elemei az alábbiak:
 - a zsírtartalom szabályozása azáltal, hogy a kezdeti szakaszban a tejet, majd az első savanyítási szakasz után a terméket lefölköz annak érdekében, hogy a termék minél „könnyebb” legyen,
 - a sónak a savanyítás előtt, a tej egész tömegéhez való hozzáadása, aminek következtében a termék minimális mértékben lesz sós ízhatású,
 - az alvadék keverésének mellözése a savanyítás-érlelés egész ideje alatt, amely a környezettel érintkezve megy végbe, hogy kialakuljon a természetes erjedéshez szükséges mikroflóra, valamint
 - a Xygaló Siteias megfelelő időben és minőségben történő elválasztása az érlelés után a savótól annak érdekében, hogy az alvadék minél kevésbé essen össze.
- A tej természetes savanyításából nyert alaptermék ógörög elnevezésének („oxygala”) továbbélése minimális torzulással „xygalo” alakban a sítiai helyi nyelvjárásban, még hozzá úgy, hogy az előállítási eljárás is rendkívül hasonló a hellenisztikus és római korban alkalmazott eljáráshoz. Más, hasonló termékek elnevezése jóval eltávolodott ettől, és más sajtkészítmények sokkal rövidebb hagyományal rendelkeznek Kréta és egész Görögország földrajzi térségében.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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