

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 312/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

NR WE: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Ξύγαλο Σητείας” (Xygaló Siteias)/„Ξίγαλο Σητείας” (Xigaló Siteias)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Xygaló Siteias jest produktem powstałym w wyniku zakwaszenia mleka. Ma białą barwę, konsystencję ciastowatą lub ziarnistą i pozbawiony jest skórki. Ma świeży, kwaskowaty, lekko słony smak i przyjemny, charakterystyczny zapach. Maksymalna wilgotność wynosi 75 %, a maksymalna zawartość soli – 1,5 %. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi od 33 do 46 %, a minimalna zawartość białka to 31,5 %.

Xygaló Siteias produkowany jest z mleka koziego lub owczego bądź ich mieszanki, jeśli ilość mleka koziego jest niewystarczająca, przy czym zawartość tłuszczu w mleku owczym jest dostosowywana, tak aby zawartość tłuszczu w produkcie końcowym nie przekraczała 46 % (w suchej masie). Mieszanka mleka jest następnie pasteryzowana (niekoniecznie) i schładzana do temperatury 25 °C. Dodaje się sól (NaCl) w proporcji maksymalnie do 2 % masy, nieszkodliwe kultury bakterii kwasowych oraz niewielką ilość naturalnej podpuszczki uzyskiwanej z żołądków zwierzęcych (głównie jeśli mleko poddano pasteryzacji). Następnie na siedem do dziesięć dni mleko odstawia się do naturalnej fermentacji w temperaturze 15–20 °C w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które są pozostawione nieruchomo i przykryte, ale nie zamknięte hermetycznie. Z powierzchni skrzepu usuwa się nadmiar tłuszczu i masła. Dojrzewanie w tych pojemnikach w temperaturze 10–15 °C trwa około miesiąca, przy czym w ciągu całego procesu zakwaszania i dojrzewania nie miesza się skrzepu. Wreszcie produkt oddzielany jest od serwatki, która gromadzi się na dnie pojemników, umieszczany w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością i chłodzony w temperaturze poniżej 4 °C. Jeżeli mleko nie było pasteryzowane, Xygaló Siteias powinien być chłodzony przez co najmniej dwa miesiące, zanim zostanie wprowadzony do obrotu, tak aby można było przeprowadzić kontrole w celu zagwarantowania, że produkt nie zawiera żadnych niepożądanych mikroorganizmów.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Surowcem stosowanym do produkcji Xygaló Siteias jest świeże mleko pochodzące od zdrowych owiec i kóz, które są hodowane tradycyjnie w obrębie (byłej) gminy Sitia, w pełni dostosowane do szczególnego klimatu i flory tego obszaru i pochodzą wyłącznie z rodzimych ras kóz właściwych dla Grecji i z lokalnych ras owiec (głównie rasa Sitia, jak również rasy Psiloriti i Sfakia oraz wszelkie ich krzyżówki).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Mleko powinno pochodzić z udoju przeprowadzonego co najmniej dziesięć dni po porodzie. Po udoju mleko transportowane jest do serowni lub chłodzone w chłodziarkach i często odbierane (zwykle w ramach obowiązków serowni) przez odpowiedni pojazd lub cysternę z chłodzeniem.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Owce i kozy są hodowane ekstensywnie lub, co najwyżej, półintensywnie w sposób tradycyjny, na terenach nizinnych i obszarach gór średnich nieprzekraczających wysokości 1 000 metrów. W październiku i listopadzie (gdy noworodki są karmione przez matki) z powodu niedoboru naturalnej roślinności i wzrostu zapotrzebowania pokarmowego zwierząt stosowane są liście oliwek i susz paszowy (np. koniczyna, siano, kukurydza) w ilości 30–40 % paszy, w zależności od roku.

Od grudnia do około kwietnia (wyższa produkcja mleka po odsadzeniu noworodków) zwierzęta żywią się lokalną dziką roślinnością (trawy i krzewy, w większości aromatyczne i rodzime), która jest bujniejsza w czasie zimowych i wiosennych opadów deszczu (szałwia (*Salvia fruticosa* i *Salvia pomifera*), posłonek (czystek szary – *Cistus creticus*), wrzos (*Erica manipuliflora*), żeleźniak (*Phlomis lanata*), *Calycotome villosa*, dąb skalny (*Quercus coccifera*) i inne). Do początku marca dietę zwierząt uzupełniają gałęzie i liście pozostałe po corocznym przycinaniu i porządkowaniu drzew oliwnych. Podczas tego okresu zimowego susz paszowy także jest dostarczany w ilości nieprzekraczającej zazwyczaj 20 % całości paszy, aby zaspokoić potrzeby zwierząt w czasie silnych opadów deszczu, śniegu oraz mrozu.

Od maja i przez całe lato (zmniejszona produkcja mleka) większość stad żywi się różnymi suchymi zbożami pochodzącymi z okolicznych pól, obsiewanych specjalnie w tym celu przez rolników, i pasie się na użytkach zielonych porośniętych lokalną roślinnością. W zależności od roku susz paszowy z innych obszarów (np. siano, koniczyna, kukurydza) może być podawany jako uzupełnienie, w ilości 30–40 % paszy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Zarówno produkcja mleka, jak i jego przetwarzanie oraz produkcja Xygaló Siteias muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Pakowanie musi odbywać się na określonym obszarze w celu zapewnienia jakości produktu (który psuje się, gdy jest transportowany bez opakowania), ze względu na znacznie wyższe ryzyko wystawienia produktu na otaczające powietrze, co powoduje zanieczyszczenie niepożądanymi mikroorganizmami pogarszające cechy organoleptyczne i znacznie zmniejszające jego i tak ograniczony okres trwałości (maksymalnie sześć miesięcy od wyprodukowania).

Xygaló Siteias jest pakowany do sprzedaży w pojemniki o maksymalnej ładowności 5 kg przeznaczone do kontaktu z żywnością. Stosunkowo duże, pięciokilogramowe pojemniki są przeznaczone dla sektora gastronomii, gdzie duże ilości są spożywane natychmiast, tak że produkt nie ulega popsuciu.

Pojemność musi być ograniczona, tak aby produkt został spożyty przez końcowego nabywcę w rozsądnym czasie po otwarciu opakowania, bez straty jakichkolwiek szczególnych właściwości organoleptycznych. Ponieważ jest miękkim, nadającym się do smarowania serem, Xygaló Siteias nie posiada własnej warstwy ochronnej, jaką mają sery twarde.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykiecie opakowaniu produktu muszą znajdować się wydrukowane wyraźnie widoczną i czytelną czcionką:

— nazwa produktu „ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ” lub „ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ” (lub w alfabecie łacińskim „XYGALO SITEIAS” lub „XIGALO SITEIAS”), a następnie słowa „Protected Designation of Origin” (chroniona nazwa pochodzenia), bądź równoznaczne wyrażenie w innym języku lub językach w alfabecie łacińskim lub innym,

— nazwy i adresy zakładów produkcyjnego i pakującego.

W przypadku gdy w procesie produkcji stosuje się mleko surowe (niepasteryzowane), na opakowaniu powinno widnieć również specjalne oznaczenie określone we właściwym prawodawstwie krajowym i wspólnotowym.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Region, w którym produkowany jest Xygaló Siteias, obejmuje terytorium byłej (do 1997 r.) gminy Sitia w nomosie Lasiti na Krecie, które obecnie (od 2008 r.) odpowiada gminom Sitia, Makry Yialos, Itanos, Lefki i wszystkim ich miejscowościom. Jest to w zasadzie półwysep, który tworzy cały wschodni kraniec Krety, oddzielony przez przyrodę od reszty wyspy przez góry Thrypti i Orno na zachodzie i otoczony od północy, południa i wschodu morzem.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Rzeźba geologiczna – klimat

Gmina Sitia ma powierzchnię 786 km². Obejmuje przede wszystkim tereny gór średnich (o wysokości 300–1 000 m z niewielkimi płaskowyżami), niziny (do 300 m), które stanowią mniej niż 20 % powierzchni, oraz kilka obszarów wyżynnych (1 000–1 500 m); rzeźba pozbawiona jest nagłych występów charakterystycznych dla zachodniej i środkowej części Krety, co umożliwia wypas owiec i kóz w większości miejsc (głównie na obszarach gór średnich oraz, w mniejszym stopniu, na nizinach).

W regionie tym występuje niższy poziom opadów, silniejsze wiatry i wyższe temperatury niż na innych obszarach Krety o tej samej wysokości.

Średni roczny poziom opadów nigdy i nigdzie nie przekracza 1 100 mm; na obszarach gór średnich i centralnych wynosi od 500 mm do 800 mm, na północnym wschodzie i południu – od 300 mm do 500 mm, a na południowym wschodzie – poniżej 300 mm.

Średnia roczna temperatura na północnym wybrzeżu wynosi 18,67 °C, a na południu jest co najmniej o 1 °C wyższa, przy czym roczny zakres temperatur wynosi 17 °C. Na obszarach wypasu zwierząt w górach średnich, na wysokości ok. 600 m, spodziewana średnia roczna temperatura wynosi ok. 16,50 °C, a zakres temperatur – ok. 20 °C. Na zachodniej Krecie średnie temperatury na tej samej wysokości są o 1–1,5 °C niższe.

Przeważające wiatry mają kierunek północno-zachodni i są silniejsze w lipcu i sierpniu, zapobiegając w ten sposób bardzo wysokim temperaturom w godzinach południowych. Wiatry południowe występują od czasu do czasu w miesiącach zimowych i wiosną, co sprawia, że klimat jest łagodniejszy i cieplejszy.

Liczba godzin nasłonecznienia jest szczególnie wysoka – od 2 700 jesienią na północy do ponad 3 000 na południu (najwyższa wartość w Grecji).

Flora – pastwiska

To szczególne ukształtowanie terenu i klimat powodują także, że tutejsza roślinność jest wyjątkowa. Oliwka europejska (*Olea europaea*) jest uprawiana ekstensywnie do wysokości terenu ok. 600 m, a winorośl właściwa (*Vitis vinifera*) – do wysokości ok. 1 000 m. Jak dotąd na obszarze Sitii zgłoszono ponad 700 gatunków roślin, natomiast na całej Krecie, czyli obszarze o ponaddziesięciokrotnie większej powierzchni, występuje ok. 1 800 gatunków.

Głównym rodzajem roślinności na gruntach nieuprawnych są zarośla – duże obszary pokryte są takimi krzakami, jak: krwiściąg ciernisty (*Sarcopoterium spinosum*), janowiec (*Genista acanthoclada*), macierzanka (*Thymus capitatus*), szalwia (*Salvia fruticosa* i *Salvia pomifera*) i heban kretański (rodzimy *Ebenus cretica*).

Obszary o największej koncentracji roślin rodzimych to właśnie te tereny, na których hoduje się najwięcej owiec i kóz, przede wszystkim na wolnym wybiegu. Zwierzęta te żywią się bujnymi i różnicowanymi roślinami aromatycznymi i rodzimymi oraz krzewami i roślinnością trawiastą.

Na skalistych stokach przeważają wysokie zarośla (makia), dostępne przede wszystkim dla kóz i w mniejszym stopniu dla owiec. Tworzą je pistacja kleista (*Pistacia lentiscus*), dąb skalny („prinos” – *Quercus coccifera*), oliwka dzika („argoulida” – *Olea europaea sylvestris*), szarańczyn strąkowy (*Ceratonia siliqua*) i *Calycotome villosa*.

Rasy owiec i kóz – metoda hodowli – produkcja mleka

Istnieje odrębna rasa lokalna, „owca rasy Sitia”, która jest podtypem niskogórskiej rasy owiec z Wysp Egejskich. Jest ona dostosowana do obszarów o ograniczonej roślinności i ograniczonych opadach, czyli takich warunków, jak w Sitii. Rasa ta jest hodowana nie tylko do produkcji mleka, ale także mięsa i wełny.

Do rasy tej należy większość owiec hodowanych na obszarze Sitii (28 000–30 000 zwierząt w latach 1995–2000). W ciągu ostatnich 30 lat hodowano także mniejszą liczbę owiec rasy Psiloriti i Sfakia, które także są odpowiednie do warunków w górach średnich. Rasy te są również krzyżowane z owcą rasy Sitia, aby zwiększyć mleczność tej ostatniej. Owce rasy Sitia są idealnie przystosowane do środowiska, w jakim są hodowane, czego dowodzi ich odporność na babeszjozę (dotykającą rocznie prawie 1 zwierzę na 1 000, z czego zaledwie 25 % przypadków kończy się zgonem). Według ostatnich badań owca rasy Sitia daje stosunkowo mniejszą ilość mleka na zwierzę, tj. 106–115 kg rocznie na maciorkę w gospodarstwach o półintensywnym systemie produkcji i 72–80 kg w gospodarstwach ekstensywnych w Sitii, natomiast średnia mleczność dla całej Krety wynosi odpowiednio 110–150 kg i 78–98 kg rocznie na maciorkę.

Kozy w okolicach Sitii (18 000–20 000 sztuk) należą do greckich ras rodzimych, które są idealnie przystosowane do niedostępnych terenów o ograniczonej, krzewiastej roślinności.

Owce i kozy w Sitii są hodowane w sposób tradycyjny w gospodarstwach o ekstensywnym lub, co najwyżej, o półintensywnym systemie produkcji, w mniejszej liczbie na nizinach, a w większej na obszarach gór średnich (o wysokości 300–1 000 m), w powtarzanym rocznym systemie chowu (zob. także pkt 3.4), oraz na użytkach zielonych, na których rośnie mnóstwo roślin rodzimych i aromatycznych, nadających mleku szczególne walory smakowe. Rozmnażanie owiec i kóz odbywa się poprzez krycie naturalne w ramach stada, co oznacza, że zachowane są cechy ras lokalnych.

Rolnictwo ekstensywne polega na tym, że owce i kozy są wypasane na otwartych, rozległych pastwiskach, gdzie żywią się ich roślinnością (zasianą naturalnie lub w drodze ludzkiej interwencji). Pewne stada zmieniają pastwiska w zależności od pory roku i w ciągu miesięcy zimowych (od listopada do kwietnia) zwierzęta są sprowadzane na niższe położone tereny. Aby chronić i obserwować zwierzęta, stosowane są tradycyjne zagrody, zwykle ogrodzone kamiennymi ścianami i pozbawione zadaszania. Rolnictwo półintensywne oznacza, że w ciągu mroźnych zimowych miesięcy owce i kozy mogą, w razie potrzeby, przebywać w zadaszonych zagrodach, gdzie są też karmione i dojone, jednak ze względu na umiarkowany klimat Sitii przez większość roku są wypasane na otwartych pastwiskach. W ciągu ostatnich 20 lat wielu rolników zbudowało obiekty do przetrzymywania i dojenja zwierząt, zmierzając w kierunku rolnictwa półintensywnego, łączącego pozytywne elementy ekstensywnych i intensywnych metod chowu.

Tradycja regionu Sitii w zakresie chowu zwierząt i serowarstwa

Z historycznego punktu widzenia region Sitii już od czasów minojskich zawsze był – i nadal jest – kojarzony z rozwiniętą tradycją chowu zwierząt i serowarstwa. Poniższe dowody i świadectwa takiego stanu rzeczy podano dla przykładu:

- naczynia ceramiczne do wytwarzania serów, perforowane przy podstawie, odkopane w domu z okresu minojskiego w Palaiokastro (stolicy obecnej gminy Itanos) w Sitii,
- monety z Praissos, najpotężniejszego miasta w regionie w czasach starożytnych i helleńskich, przedstawiające kozę, co wskazuje na znaczenie tego zwierzęcia dla gospodarki regionu,
- porozumienia pisemne, przynajmniej od 1347 do 1450 r. włącznie, dotyczące częstego załadunku serów na statki w porcie w Sitii zmierzające m.in. do Wenecji, Egiptu (Aleksandria) i na Cypr,
- wzmianka o Sitii jako jednym z siedmiu regionów Krety, w którym chów owiec i kóz kwitł w XIII–XIV w.,
- wzmianka o „dobrych serach” jako głównych produktach regionu Sitii w XIX w.,
- stała pozycja gminy Sitia jako jednej z ośmiu gmin Krety, w której w XIX i XX w. prowadzono chów zwierząt, i produkcja – w wartościach bezwzględnych – największych ilości serów i wełny spośród wszystkich gmin Krety w latach 1847 i 1929,
- wzmianka o produkcji serów twardych i miękkich, masła i wełny w danych statystycznych nomosu Lasiti (którego największą gminą jest Sitia) za lata 1937 i 1938,
- produkcja Xygalu w Sitii, głównie podczas gorących miesięcy letnich, z małych ilości mleka owczego i koziego o niskiej zawartości tłuszczu, zarówno przez gospodynie domowe, jak i przez hodowców zwierząt gospodarskich, która odbywała się w kamiennych chatkach zwanych

mitata. Stosowano specjalne naczynia ceramiczne, małe dzbany (zwane *kouroupia*), które w dolnej części miały otwór pozwalający na usunięcie serwatki bez naruszania supernatantu (górnego warstwy) skrzepu,

- pisemna wzmianka o Xygalo jako produkcie obecnym w Sitii już od 1957 r. i wytwarzanym w co najmniej jednej z osad rolniczych w górach średnich (Mysirgio w byłej gminie Mitato; *mitato* znaczy „serowarstwo” w dialekcie kreteńskim),
- powstanie w latach 70 XX w. pierwszego nowoczesnego zakładu przetwarzania mleka w regionie Sitii,
- fakt, że obecnie w regionie Sitii funkcjonują dwa zakłady, które mają przypisany kod jako zatwierdzone zakłady produkcji mleka i produktów mlecznych i wytwarzają tradycyjne produkty mleczne i sery w oparciu o długą tradycję i specjalne metody przetwarzania mleka stosowane przez rolników i serowarów na tym obszarze.

5.2. Specyfika produktu:

Xygalo Siteias jest wyjątkowym produktem wytwarzanym w oparciu o długą tradycję chowu zwierząt i serowarstwa w geograficznym regionie Sitia oraz z zastosowaniem specjalnej techniki produkcji i mleka o szczególnych cechach, które związane są z lokalnymi rasami kóz i owiec, tradycyjną metodą chowu, klimatem i florą.

Znani greccy specjaliści opisują Xygalo Siteias jako „dobry ser o ciastowatej konsystencji, produkowany wyłącznie w Sitii; ma bogaty, lekko kwaśny i świeży smak”. Ser ten znalazł swoje miejsce na półkach supermarketów i w menu restauracji wschodniej Krety już na początku lat 90. XX w., a co najmniej od 1999 r. jest wyraźnie opisywany jako specjalne danie w restauracjach (tradycyjnych, ale też wykwiwintnych) w Atenach i Salonikach.

Inicjatywa CONCRED (Conserving Cretan Diet – inicjatywa na rzecz ochrony kreteńskiej diety, wspierana przez organy regionalne Krety), która przyznaje certyfikaty restauracjom oferującym potrawy zgodne z dietą kreteńską, poleca w Internecie Xygalo jako doskonałą przystawkę zwaną „Xygalo Steiako”.

Odróżnienie od innych serów nadających się do smarowania

Gęstość sera Xygalo (75 % wilgoci) jest taka sama, jak w przypadku serów Galotyri z Epiru i Grecji Zachodniej oraz Katiki z Domokos, ale jest on mniej słony. Ser Kopanisti z Cyklad i ser Anevato są bardziej zwarte (maksymalna wilgotność wynosi odpowiednio 56 i 60 %) oraz zawierają więcej soli niż Xygalo. Gęstość sera Pihtogalo z Chanii znajduje się pomiędzy dwoma powyższymi wartościami (jego maksymalna wilgotność wynosi 65 %).

Sól w Xygalo jest dodawana do mleka i rozpuszczana przed jego zakwaszeniem, co powoduje, że odsączony produkt końcowy ma łagodniejszy, mniej słony smak. W przypadku innych produktów (Kopanisti, Anevato, Pihtogalo, Katiki) sól dodaje się do odsączonego skrzepu serowego po odciedzeniu serwatki. Tylko w przypadku Galotyri sól dodaje się do mleka, ale 24 godziny po rozpoczęciu procesu zakwaszania.

Cechą, która znacznie odróżnia Xygalo od podobnych produktów, jest jego niższa zawartość tłuszczu, która (w suchej masie) musi wynosić minimalnie 33 %, a maksymalnie 46 % w masie.

Ser Pihtogalo z Chanii ma natomiast znacznie wyższą minimalną zawartość tłuszczu (50 % w masie), a w innych serach wartość ta wynosi 40 %, 43 % lub nawet 45 %. Niską zawartość tłuszczu osiąga się poprzez zastosowanie dużej proporcji mleka koziego lub usunięcie tłuszczu z mleka/odtłuszczenie mleka bądź też odtłuszczenie samego Xygalo podczas produkcji. W metodach produkcji innych, zbliżonych serów nie ma podobnego etapu odtłuszczenia, za to sery te ulegają homogenizacji.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Podsumowując, istnieją cztery główne punkty mające zasadnicze znaczenie dla jakości i cech Xygalo Siteias, które wiążą ten produkt z obszarem geograficznym (środowiskiem i ludźmi) i jednocześnie odróżniają go od innych, podobnych produktów:

- stosowanie wysokiej jakości mleka pochodzącego wyłącznie od ras lokalnych (owce rasy Sitia i, w mniejszym stopniu, ras Psiloriti i Sfakia oraz ich krzyżówki, a także greckie kozy rodzime),

hodowanych przy użyciu tradycyjnych metod chowu (ekstensywnie lub, co najwyżej, półintensywnie) na określonym obszarze; rasy te przystosowane są do szczególnego klimatu tego regionu (niski poziom opadów deszczu, duża liczba godzin nasłonecznienia, stosunkowo wysoka średnia temperatura, ale bez znaczących fluktuacji w ciągu dnia, silne wiatry itd.),

- obecność rodzimych i aromatycznych roślin na naturalnych użytkach zielonych na określonym obszarze, wykorzystywanych do wypasu owiec i kóz przez hodowców, którzy – w oparciu o swoje doświadczenie – przez cały rok optymalnie wykorzystują właściwości geologiczne terenu, szczególne cechy klimatu i szczególną florę regionu, które przyczyniają się do produkcji mleka i nadają Xygalo Siteias szczególną jakość i przyjemne cechy organoleptyczne,
- używanie do produkcji Xygalo Siteias specjalnej technologii, której główne cechy są następujące:
 - kontrola zawartości tłuszczu poprzez odtłuszczenie bądź to mleka na początku procesu produkcji, bądź to produktu po pierwszym etapie zakwaszania, aby produkt był jak najmniej kaloryczny,
 - dodawanie soli do całego mleka przed zakwaszaniem, czego skutkiem jest jego lekko słony smak,
 - niemieszanie skrzepu na żadnym etapie procesu zakwaszania/dojrzwania, który odbywa się w naturalnym środowisku, tak aby rozwijała się mikroflora potrzebna do naturalnej fermentacji,
 - oraz udane (w kategoriach czasu i jakości) oddzielenie serwatki od Xylago Siteias po dojrzewaniu, tak aby w miarę możliwości uniknąć popękania skrzepu,
- przetrwanie starożytnej nazwy podstawowego produktu naturalnego zakwaszania mleka „Οξύγαλα” (Oksygala czyli kwaśne mleko), lekko zniekształconej w lokalnym dialekcie Sitii do postaci „Ξύγαλο” (Xygalo) – metoda produkcji tego sera jest niezwykle zbliżona do tej z czasów helleńskich i rzymskich. Obecnie podobne produkty posiadają zupełnie odmienne nazwy, a inne produkty mleczne na obszarze geograficznym Krety i w całej Grecji posiadają znacznie krótszą historię.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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