



European Union in Thailand

25 March at 08:00 · 🌐

[English below] ต้นตำรับของเฟต้าชีสต้องทำในกรีซเท่านั้น!

🇬🇷 วันที่ 25 มีนาคม กรีซเฉลิมฉลองวันชาติ

ถ้าไม่ผลิตในกรีซ จะมาเป็นเฟต้าชีสเหมือนกันไม่ได้! นั่นก็เพราะเฟต้าชีสเป็นสินค้าที่มีแหล่งกำเนิดสินค้าที่ได้รับการคุ้มครอง (Protected Designation of Origin - PDO) ของสหภาพยุโรป หมายความว่า เฟต้าชีสได้รับการยอมรับและถูกจดทะเบียนอย่างเป็นทางการว่าเป็นผลิตภัณฑ์ของประเทศ ส่งผลให้เฟต้าชีสแบบดั้งเดิมที่ผลิตในภูมิภาคเฉพาะของประเทศไทยโดยใช้นมแกะและนมแพะเท่านั้นจึงจะถูกเรียกว่า "เฟต้า" ได้ 🐐🐑

เนื้อสัมผัสและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของเฟต้าชีสมาจากสูตรอาหารเก่าแก่หลายศตวรรษที่ได้รับการถ่ายทอดผ่านเกษตรกรชาวกรีกหลายรุ่น 🌿 ย้อนกลับไปในปี ค.ศ. 1996 กรีซได้เคยยื่นคำร้องต่อคณะกรรมการยุโรปเพื่อขอจดทะเบียนเฟต้าชีสเป็นแหล่งกำเนิดสินค้าที่ได้รับการคุ้มครอง (PDO) อย่างไรก็ตาม เดนมาร์ก เยอรมนี และฝรั่งเศส ไม่เห็นด้วย โดยบอกว่าคำว่าเฟต้าชีสเป็นคำทั่วไปที่ใช้อธิบายถึงชีสที่มีรสเค็มเพียงอย่างเดียว หลังจากต่อสู้กันยาวนาน ประเทศไทยก็ได้รับสถานะ PDO สำหรับเฟต้าชีสกลับมาในปี ค.ศ. 2002 เพื่อรับประกันความถูกต้องและคุณภาพ 🇹🇭

สถานะ PDO ไม่เพียงแต่ปกป้องชื่อ "เฟต้า" เท่านั้น แต่ยังสนับสนุนแนวทางปฏิบัติด้านการเกษตรที่ยั่งยืนในประเทศไทย 🌱 การรับรองนี้ช่วยรักษาภูมิทัศน์และความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิภาคที่มีการผลิตเฟต้าชีส โดยให้การรับรองว่ากระบวนการผลิตจะใช้เฉพาะนมที่มาจากท้องถิ่นและปฏิบัติตามวิธีการดั้งเดิมเท่านั้น 🏡

ครั้งต่อไปที่คุณพบเห็นเฟต้าชีสในสลัด ก็รู้ได้เลยว่าคุณกำลังอิมพอร์ตรสชาติที่แท้จริงของชีสจากประเทศกรีซ 🇬🇷 🌿 🏡 🇹🇭

🇬🇷 กรีซเข้าร่วมสหภาพยุโรปเมื่อวันที่ 1 มกราคม พ.ศ.



The authentic taste of Feta cheese! 🧀

🇬🇷 On 25 March, Greece celebrates its national day.

If it's not made in Greece, it is not Feta Cheese. Thanks to the European Union's Protected Designation of Origin (PDO), Feta is officially recognised and registered as a Greek product. This means only traditional feta produced in specific regions of Greece using sheep's and goat's milk can bear the name "feta" 🐑🐐.

Feta's unique texture and flavor come from centuries-old recipes passed down through generations of Greek farmers 🌿. Back in 1996 Greece applied to the European Commission to include feta on the register of protected designations of origin (PDO). However, Denmark, Germany and France, challenged that decision, saying that the word feta is generic and simply describes salty cheese. After a long battle, Greece won back the PDO status for feta in 2002, ensuring its authenticity and quality 🏆.

Not only does the PDO status protect the name "feta," but it also supports sustainable farming practices in Greece 🌱. By ensuring only locally sourced milk is used and traditional methods are followed, this certification helps maintain the landscape and biodiversity of the regions where feta is produced 🌿.

Next time you add feta to your salad, remember, you're enjoying an authentic taste of Greece 🇬🇷 🧀💙

🇬🇷 Greece joined the European Union on 1 January 1981. See less

👍 38

1 8