C/2024/4750

26.7.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/4750)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“

ЕС №: PDO-GR-02909 — 10.4.2023 г.

ЗНП (x) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования на ЗНП**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“

2. **Държава членка или трета държава**

Гърция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ е бяло сирене за мазане с мека, кремообразна консистенция. Вкусът е леко сладък и оставя леко кисел послевкус поради силно киселинния си характер. Продуктът има и деликатен аромат, придаван от местните билки, използвани в храната на свободно отглежданите животни в района.

Сиренето е преминало процес на киселинна коагулация, съдържа значителен брой „ферментиращи“ видове дрожди и е със силно киселинен характер (pH 3,8—4,6). Това гарантира особено ниска концентрация на общия брой стафилококи, включително щамове на патогена *Staphylococcus aureus*, както и на колиформи, със стойности съответно под 2,5 и 1 log cfu/g. Тези характеристики, заедно с отсъствието на „повърхностни“ аеробни гъбички, което се дължи и на киселинността на продукта, спомагат за предотвратяване на разваляването на продукта.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Физикохимичните характеристики на сиренето са следните:

— съдържание на мазнини: 10—17 % от общото тегло

— съдържание на белтъчини: минимум 7 %

— съдържание на влага: 66—73 %

— pH: 3,8—4,6

— съдържание на сол: 1,3—2,0 %.

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ традиционно се приготвя в районите на централната и южната част на планинската верига Pindus от овче мляко или смес от овче и козе мляко. Козето мляко не надвишава 20 % от общото количество използвано мляко. Традицията, репутацията и историята на сиренето „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ са описани в множество писмени източници от началото на XX век. Тези източници доказват, че продуктът се произвежда в определения район от XVII в. насам. Също така в писмените свидетелства е записано, че „Tsalafoutis“ е прозвище за жителите на района в продължение на повече от 120 години. Това показва, че сиренето е било толкова добре познато и утвърдено в народната култура, че е можело да се използва като прозвище за местните жители в района. Съвременният метод на производство на сирене отразява традиционния метод, при който се изисква много кратко време за производство и зреене — не повече от 12 дни. Срокът на трайност на сиренето е около 60 дни, считано от деня на производството му, а когато е опаковано в модифицирана атмосфера — от момента на отваряне на опаковката.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ се произвежда изключително от млякото на овце и кози, които традиционно се отглеждат от номади на пасища в рамките на определения район.

Когато складираните за зимата растения са недостатъчни, дневният хранителен прием на животните се допълва с фураж, произведен в рамките на определения район или извън него. В последния случай фуражът трябва да представлява по-малко от 50 % от дневния хранителен прием на животните.

Храната на овцете и козите се основава на флората в определения район, приемана чрез паша и/или фураж, състоящ се от изсушени и съхранявани растения от района. Фуражът се използва в дните с неблагоприятни метеорологични условия.

В района има значителен брой диви растения с ароматни и лечебни свойства. Те придават специфични органолептични характеристики на млякото, произвеждано от овцете и козите, които ги консумират като част от храната си. Поради това включването им в хранителния режим е важно.

Овцете и козите, които традиционно се отглеждат в района, са животни с малко до средно телесно тегло, които не се нуждаят от много храна и се използват главно за производство на мляко. Животните са приспособени към планинския терен на района. Добивът от тях е сравнително малък, но произведеното мляко е с особени органолептични и физикохимични характеристики. Това се дължи на начина им на хранене, който се основава на флората в определения район, приемана директно чрез паша и/или като фураж, състоящ се от растения от района, които се изсушават и съхраняват за ползване в дните с неблагоприятни метеорологични условия.

Млякото, използвано за производството на „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“, не трябва да бъде концентрирано или да съдържа добавки като мляко на прах или концентрат, млечни белтъци, оцветители, консерванти, казеинати или др. Освен това не трябва да има следи от вредни чужди вещества като пестициди или антибиотици. През зимните месеци е необходимо добавянето на сирище в прахообразна или течна форма, което може да е от промишлено производство. Могат да се използват и безвредни млечнокисели бактерии.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Целият процес на производство и зреене на продукта трябва да се извършва в рамките на определения географски район, като суровините трябва да са изключително от този район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ се опакова в пластмасови или други опаковки за храни в количества до 10 kg.

Опаковането на продукта трябва да се извършва в определения географски район, тъй като суровината — млякото — е предразположена към микробиологични изменения. Друга причина е, че крайният продукт е пресен и лесно се разваля, тъй като няма коричка. Следователно опаковането в района предотвратява риска за качеството и органолептичните характеристики на продукта и защитава безопасността на потребителите. Освен това опаковането в района на производството допринася за проследимостта на крайния продукт и улеснява проверките на неговия произход. И накрая, производителите от определения географски район могат да доставят опаковано сирене „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ на търговците, които да го преопаковат в по-малки разфасовки извън определения район. В този случай етикетът на продукта трябва да съдържа името на производителя, датата на производство и кода на производствената партида. Това е необходимо, за да се осигури пълната проследимост на продукта.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Производителите от определения географски район могат да доставят опаковано сирене „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ на търговците, които да го преопаковат в по-малки разфасовки извън определения район. В този случай етикетът на продукта трябва да съдържа името на производителя, датата на производство и кода на производствената партида. Това е необходимо, за да се осигури пълната проследимост на продукта.

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният район за производство на млякото и процеса на производство на сиренето „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ включва следното: 1) РЕГИОН ЦЕНТРАЛНА ГЪРЦИЯ (STEREA ELLADA): цялата регионална единица Evrytania и община Makrakomi в регионалната единица Fthiotida; 2) РЕГИОН ЕПИР: община Северна Tzoumerka (общински единици Matsouki и Pramanta) в регионалната единица Ioannina и общините Централна Tzoumerka, Arta (общинска единица Xirovouni) и Georgios Karaiskakis (общински единици Tetrafylia и Irakleia) в регионалната единица Arta; 3) РЕГИОН ЗАПАДНА ГЪРЦИЯ: общините Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa и Agrinio; 4) РЕГИОН ТЕСАЛИЯ: общините Argithea, Limni Plastira и Mouzaki в регионалната единица Karditsa и община Pyli в регионалната единица Trikala.

Обща характеристика на тези области е планинският релеф на централно-южната част на планинската верига Pindus, която включва планинските райони Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos и Tzoumerka. Присъствието на планини е значително: планините Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa и Argithea, както и планинската верига Athamanika, височината на които често надхвърля 2 000 метра. Районът се характеризира и с долини и реки.

5. **Връзка с географския район**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ е сирене, което от много години е пряко свързано с района на производството. Животновъдството в тези райони се е запазило непроменено през годините. В резултат на това производството се основава на местните обичаи, традиции и техники, които придават на продуктите характеристики, отличаващи ги от подобни продукти от други региони. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ е продукт, който попада в тази категория, със силно изразен традиционен и исторически компонент. Сред основните аспекти на връзката с мястото на производство са суровината — млякото, и начинът на производство на сиренето, който се е запазил почти непроменен от поколение на поколение.

Геоморфологията на района е богата на пасища, но не е подходяща за земеделски дейности, различни от животновъдство. Тя е от голямо значение за формирането на характеристиките на млякото. Районът се характеризира с планински климат с разнообразни микроклиматични условия. Студените снежни зими и прохладните лета са основна характеристика на климата в района, заедно с ниската за Гърция средна годишна температура. Друга особеност са високите нива на валежите и липсата на сериозни засушавания през лятото. Средното количество на валежите е над 700 mm годишно, като в района на Karpenisi то достига 918 mm. Ефектът от климата се проявява в значителната горска покривка и разнообразието от видове средиземноморска флора. Регистрирани са около 1 139 таксона диви растения, от които 119 са ендемични за Балканите, а 89 — за Гърция.

Млекодайните овце и кози са приспособени към условията и предизвикателствата на района. Те произхождат от животни, отглеждани в района от години. Повечето животновъди имат малки стада, които поддържат сами, както и собствени програми за развъждане. Поради това те рядко купуват нови животни от други райони, тъй като основен фактор за подмяна на животните е селекцията от популации, които се отглеждат в района от години. Акцентът е върху анатомичните и продуктивните характеристики на майките. Този непрекъснат процес на селекция е довел до появата на животни, които не се нуждаят от много храна, приспособени са към планинския терен и са устойчиви на ниски температури и болести.

Млекодайните овце и кози от определения район са с малко до средно телесно тегло, с подходящи анатомични характеристики за бързо придвижване по трудния терен на пасищата. Номадските методи на отглеждане позволяват на овцете и козите да пасат свободно флората, растяща във високите части на района. Тези методи водят до по-ниски добиви, тъй като животните се движат повече и следователно изразходват енергия в търсене на храна. Освен това те са изложени на климатични условия като студ, горещина, включително топлинен стрес, и дъжд, които изискват разход на енергия.

Въпреки ниските добиви млекодайните животни в района произвеждат висококачествено мляко благодарение на богатата местна флора, която присъства в храната им. Според проучване, озаглавено „Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product „Tsalafouti“ („Влияние на състава на пасищната растителност върху качествените характеристики на традиционния гръцки млечен продукт „Tsalafouti“), публикувано през 2017 г. в *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, това мляко е с високо съдържание на мазнини. В резултат на това то е по-гъсто от млякото, произвеждано в райони с по-ниско разположени напоявани пасища. То има и интензивен, силен аромат, дължащ се на високото съдържание на летливи съединения: ациклични и циклични терпени, кетони, алдехиди, естери и други. Те са резултат от свободната паша на ароматни и лечебни билки в района.

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ традиционно се е произвеждало от овче и козе мляко, добито в края на лактацията в определения район. Процесът е започвал с прецеждане на млякото веднага след доенето. След това млякото се е кипвало, докато се разбърква, и се е поставяло в дървени каци, съхранявани в ями в колиби на голяма височина, при температура между 10 и 16 °C. Партидата се е разбърквала редовно, така че да узрее в рамките на две седмици и да придобие гъста и кремообразна консистенция. Добавянето на едра сол също е играело важна роля в производството на сиренето. Солта се е добавяла едва в края на процеса. Добавяло се е сирище само когато се е считало за необходимо. Разработването и приемането на процес на производство на сирене, който не изисква много време, се е наложило поради хълмистия терен. Това е задължило животновъдите да работят на негостоприемни места, далеч от дома си. Бързината на процеса е била подпомагана и от сравнително гъстото мляко в района.

Днес „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ се произвежда по идентичен начин, както следва: млякото първо се сварява/пастьоризира и след това се охлажда до температура между 12 и 18 °C. Когато е необходимо, се добавят сирище и млечнокисели бактерии (закупена закваска). Млечнокиселите бактерии произвеждат млечна киселина със специфична, контролирана скорост. Освен че от сирището се образува сиренината, то допринася и за промените, които настъпват по време на зреенето, с хидролизата на белтъците от съдържащите се в него протеолитични ензими. След това сместа се поставя в херметически затворени съдове, изработени от материал, подходящ за хранителни цели. Оставя се да зрее при тази температура до 12 дни. Основен фактор при производството е честото и редовно разбъркване, поне два пъти дневно. Това благоприятства процеса на естествена ферментация на микрофлората в млякото, която заедно с микрофлората в атмосферата спомага за получаването на сравнително гъста и кремообразна консистенция. След узряването се добавя сол. След това сиренето се отцежда през кърпа, за да се получи желаното съдържание на влага в продукта.

Тази специална процедура придава на „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ характерната кремообразна консистенция и отличителните физични, химични и органолептични характеристики, които го отличават от другите сирена за мазане. По-конкретно се използва методът на киселинна коагулация с кратък период на зреене и често разбъркване. Това подпомага производството на млечна киселина от микроорганизмите в млякото, които се хранят с лактоза. Резултатът е силно кисел продукт: pH 3,8—4,6. Същевременно използваният метод на производство на сиренето придава на „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ много високо съдържание на влага. Това означава, че продуктът е с ниско съдържание на мазнини — 10—17 %, въпреки високото съдържание на мазнини в млякото от района. И накрая, при варенето на млякото се увеличава общото съдържание на твърдо вещество, което води до характерната еднородна структура.

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ има мека кремообразна консистенция, а в органолептично отношение е плътно, със свеж и леко сладък вкус, който оставя много лек кисел послевкус поради киселинния си характер (ниско pH). Освен това деликатният и приятен аромат се дължи на овцете и козите, които пасат от флората на района, богата на ароматни и лечебни растения, съдържащи големи количества летливи терпени и алдехиди. Поради съдържанието на летливи съединения от растенията в района ароматът има дървесен характер с нотки на ела и бор (поради съдържащия се в тях α-пинен), както и аромат на градински чай и мащерка, които са в изобилие. Една от специфичните характеристики, произтичаща от използването на метода на киселинна коагулация, е липсата на „повърхностни“ аеробни гъбички, които са известни с това, че влошават качеството на пресните сирена. И накрая, важно качество на продукта е неговият силно киселинен характер, който осигурява особено ниска концентрация на общия брой стафилококи, включително щамове на патогена *Staphylococcus aureus*, както и на колиформи, със стойности съответно под 2,5 и 1 log cfu/g. Колиформите често са фактор за влошаване на качеството на пресните сирена.

Съществуват множество писмени източници относно традицията, репутацията и историята на продукта, които подчертават силната връзка между „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ и определения район. Сред примерите за това е „Poimenika tis Roumelis“ [Пасторал от Румелия — историческо название на Централна Гърция] от D. Loukopoulos, книга, написана на местния диалект и публикувана през 1930 г. В нея многократно се споменава „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“, което потвърждава неразривната връзка на продукта с живота на животновъдите в Румелия, както и неговото търговско и хранително значение. Друго свидетелство е книгата „I vlachozoi sta vouna“ [Животът на овчаря в планината] на V. Lamnatos, публикувана през 1976 г. Авторът разказва за детството си през 20-те години на миналия век, като описва голямото значение на сиренето в храната на животновъдите. Той дава важна информация за търговията с продукта, както и за големия ентусиазъм, с който са купували „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ хората, които не са притежавали животни.

Съществуват още много скорошни книги, публикации и есета, посветени на връзката и значението на продукта за икономиката на определения район. Например книгата от 2006 г. „Τα Theodoriana Artas“ [Теодориана, Арта] предоставя многобройни документални свидетелства за живота и обичаите на хората, живеещи в района от средата на XVII век. В нея се описва подробно значението на сиренето „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ за местната общност и се предоставя информация за суровините и метода на производство.

Показателно за репутацията на продукта е, че при едно просто търсене в интернет на фразата „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“ намерените резултати са над 22 000. Примерите включват:

1. В „Aperantiaka Nea“, новинарски уебсайт от Аграфа, има публикация, озаглавена „Ti einai to Tsalafouti“ [„Какво е Tsalafouti“], в която се предоставя важна информация за продукта, начина на съхранение и сервиране.
2. На уебсайта на „Athinorama“, едно от най-известните гръцки списания, е публикувано представяне на местните и вносните сирена, които се консумират в Гърция. Сред традиционните сирена на континентална Гърция е включено и „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“, като се акцентира върху неговите гастрономически качества, органолептични характеристики и начините, по които може да се консумира.
3. На уебсайта на Ilias Mamalakis, един от най-известните гръцки готвачи, е публикуван списък на сиренета от Централна Гърция. В него е включено и сиренето „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“, което е описано като сирене за мазане, с консистенция, подобна на тази на киселото мляко.
4. На *sympetheroi.eu*, гръцки уебсайт с международни читатели, „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ е включено сред гръцките сирена в категорията „леко“ (с ниско съдържание на мазнини и калории).
5. На местния уебсайт на Petrilia адвокатът и фолклорист M. Papadimitriou от Argithea, Karditsa, е публикувал значителна част от фолклора, свързан със сиренето „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI“, неговото значение и връзката му с мястото на производство.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_tsalafouti010424.pdf