C/2024/4750

26.7.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/4750)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

EU č.: PDO-GR-02909 – 10.4.2023

CHOP (x) CHZO ( )

1. **Název (názvy) CHOP**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Řecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„ΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je bílý roztíratelný sýr s měkkou, krémovou konzistencí. Chuť je lehce nasládlá a vzhledem ke svému vysoce kyselému charakteru zanechává mírně nakyslou dochuť. Má také jemné aroma, které je ovlivněno místními rostlinami, jež jsou součástí stravy zvířat chovaných ve volném výběhu v této oblasti.

Jedná se o sýr vyráběný kyselým sražením, s výrazným zastoupením kvasinek a silně kyselým charakterem (pH 3,8–4,6). To zaručuje obzvláště nízkou koncentraci celkového počtu stafylokoků, včetně patogenních kmenů *Staphylococcus aureus*, a koliformních bakterií, jejichž hodnoty jsou nižší než 2,5, resp. 1 log KTJ/g. Tyto vlastnosti spolu s nepřítomností „povrchových“ aerobních plísní, rovněž díky kyselosti produktu, pomáhají zabránit jeho znehodnocení.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních vín, lihovin a zemědělských produktů, jakož i zaručených tradičních specialitách a nepovinných výrazů pro jakost zemědělských produktů, o změně nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a o zrušení nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fyzikální a chemické vlastnosti jsou následující:

— obsah tuku: 10–17 % celkové hmotnosti

— obsah bílkovin: nejméně 7 %

— vlhkost: 66–73 %

— pH: 3,8–4,6

— obsah soli: 1,3–2,0 %.

Sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ se tradičně vyrábí v oblastech středního a jižního okraje pohoří Pindos z ovčího mléka nebo ze směsi ovčího a kozího mléka. Podíl kozího mléka nepřesahuje 20 % z celkového množství použitého mléka. Tradice, pověst a historie sýra „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je zachycena v mnoha písemných pramenech z počátku 20. století. Tyto zdroje dokládají, že se výrobek ve vymezené oblasti vyrábí již od 17. století. Stejně tak písemná svědectví uvádějí, že obyvatelům této oblasti se již více než 120 let přezdívá „Tsalafoutis“. Svědčí to o tom, že sýr byl natolik známý a zavedený v lidové kultuře, že jej bylo možné používat jako přezdívku pro místní obyvatele této oblasti. Moderní způsob výroby sýra vychází z tradiční metody a vyžaduje velmi krátkou dobu výroby a zrání, která nepřesahuje 12 dní. Trvanlivost sýra je přibližně 60 dní ode dne výroby nebo v případě použití obalu s ochrannou atmosférou po otevření obalu.

3.3. *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ se vyrábí výhradně z mléka ovcí a koz tradičně chovaných kočovnými pastevci ve vymezené oblasti.

V případě nedostatku rostlin uskladněných na zimu se denní strava zvířat doplňuje krmivem vyprodukovaným buď ve vymezené oblasti, nebo mimo ni. V druhém případě musí takové krmivo tvořit méně než 50 % denní krmné dávky zvířat.

Základem stravy ovcí a koz je flóra vymezené oblasti, a to formou pastvy a/nebo krmiva sestávajícího z rostlin z této oblasti, které byly usušeny a uskladněny. Toto krmivo se používá ve dnech, kdy nastanou nepříznivé povětrnostní podmínky.

V oblasti se vyskytuje velké množství planě rostoucích rostlin s aromatickými a léčivými vlastnostmi. Tyto rostliny dodávají mléku ovcí a koz, které je konzumují jako součást své stravy, specifické organoleptické vlastnosti. Jejich zařazení do jídelníčku je proto důležité.

Ovce a kozy tradičně chované v oblasti jsou zvířata malé až střední tělesné hmotnosti, která nemají velké nároky na krmivo a jsou využívána především k produkci mléka. Zvířata jsou přizpůsobena hornatému terénu oblasti. Jejich užitkovost je poměrně nízká, mléko, které produkují, však má zvláštní organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti. Je to dáno jejich stravou, která je založena na flóře vymezené oblasti, kterou přijímají přímo prostřednictvím pastvy a/nebo ve formě krmiva tvořeného rostlinami z této oblasti, které byly usušeny a uskladněny pro použití ve dnech, kdy panují nepříznivé povětrnostní podmínky.

Mléko použité k výrobě sýru „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ nesmí být zahuštěné ani obsahovat přídatné látky, jako je sušené mléko nebo koncentrát, mléčné bílkoviny, barviva, konzervační látky, kaseináty nebo jiné přídatné látky. Kromě toho nesmí obsahovat žádné stopy škodlivých cizorodých látek, jako jsou pesticidy nebo antibiotika. V zimních měsících je nutné přidávat syřidlo v práškové nebo tekuté formě, které lze vyrobit průmyslově. Lze použít i neškodné bakterie mléčného kvašení.

3.4. *Specifické kroky produkce, které musí proběhnout v určené zeměpisné oblasti*

Celý proces výroby a zrání produktu musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, přičemž suroviny musí pocházet výhradně z této oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ se balí do plastových nebo jiných potravinářských obalů v množství do 10 kg.

Produkt musí být balen ve vymezené zeměpisné oblasti, neboť mléko je surovina náchylná k mikrobiálnímu znehodnocení. Dalším důvodem je, že konečný produkt je čerstvý a snadno se kazí, protože nemá žádnou kůrku. Balení ve vymezené oblasti proto zabraňuje ohrožení jakosti a organoleptických vlastností produktu a chrání bezpečnost spotřebitele. Balení ve výrobní oblasti navíc přispívá ke sledovatelnosti hotového produktu a usnadňuje kontrolu jeho původu. Výrobci z vymezené zeměpisné oblasti mohou dodávat balený sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ obchodníkům, kteří jej přebalují do menších porcí mimo vymezenou oblast. V tomto případě musí být na etiketě produktu uveden název výrobce, datum výroby a kód výrobní šarže. Tím se zajistí úplná sledovatelnost produktu.

3.6. *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Výrobci z vymezené zeměpisné oblasti mohou dodávat balený sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ obchodníkům, kteří jej přebalují do menších porcí mimo vymezenou oblast. V tomto případě musí být na etiketě produktu uveden název výrobce, datum výroby a kód výrobní šarže. Tím se zajistí úplná sledovatelnost produktu.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená oblast pro produkci mléka a proces výroby sýra „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ zahrnuje: 1) STŘEDNÍ ŘECKO (STEREA ELLADA): celá regionální jednotka Eurytánie a obec Makrakomi v regionální jednotce Fthiotida; 2) EPIRUS: obec Boreia Tzoumerka (části Matsouki a Pramanta) v regionální jednotce Ioánnina a obce Kentrika Tzoumerka, Arta (městská část Xirovouni) a Georgios Karaiskakis (městské části Tetrafylia a Irakleia) v regionální jednotce Arta; 3) ZÁPADNÍ ŘECKO: obce Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa a Agrinio; 4) THESÁLIE: obce Argithea, Limni Plastira a Mouzaki v regionální jednotce Karditsa a obec Pyli v regionální jednotce Trikala.

Společným znakem těchto oblastí je hornatý terén středo-jižního okraje pohoří Pindos, který zahrnuje horské oblasti Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos a Tzoumerka. Významným prvkem jsou zde hory Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa a Argithea a pohoří Athamanika, jejichž nadmořská výška často přesahuje 2 000 metrů. Tato oblast se rovněž vyznačuje množstvím údolí a řek.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

„ΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je sýr, který je již mnoho let přímo spojen se svou výrobní oblastí. Chov hospodářských zvířat v těchto oblastech se v průběhu let nezměnil. Výroba je proto založena na místních zvycích, tradicích a metodách, které produktům propůjčují vlastnosti, jimiž se odlišují od podobných produktů z jiných regionů. Sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je výrobkem, který do této kategorie díky své tradiční a historické hodnotě patří. Mezi hlavní aspekty spojení s místem výroby patří mléko jako surovina a způsob výroby sýra, který se po generace téměř nezměnil.

Geomorfologie oblasti je bohatá na pastviny, ale není vhodná pro jinou zemědělskou činnost než chov dobytka. Má velký význam pro utváření vlastností mléka. V oblasti panuje horské klima s různými mikroklimaty. Základním rysem podnebí v této oblasti jsou studené zimy se sněhem a svěží léta spolu s průměrnou roční teplotou, která je na řecké poměry nízká. Dalším typickým rysem je vysoký úhrn srážek a absence vážných letních such. Průměrný roční úhrn srážek přesahuje 700 mm, přičemž v oblasti Karpenisi dosahuje 918 mm. Vliv klimatu je patrný také ve značném zalesnění a rozmanitosti druhů středomořské flóry. Bylo zde zaznamenáno přibližně 1 139 taxonů planě rostoucích rostlin, z nichž 119 je balkánských a 89 řeckých endemitů.

Ovce a kozy, které produkují mléko, jsou přizpůsobeny podmínkám a náročnosti této oblasti. Původem pocházejí ze zvířat chovaných v oblasti po mnoho let. Většina chovatelů vlastní malá stáda, o která se starají sami, a mají také vlastní šlechtitelské programy. Z tohoto důvodu jen zřídka nakupují nová zvířata z jiných oblastí, protože klíčovým faktorem při obměně dobytka je výběr z populací zvířat, která se v dané oblasti chovají již řadu let. Důraz je kladen na anatomické a produkční vlastnosti matek. Výsledkem tohoto nepřetržitého procesu selekce jsou zvířata, která nepotřebují mnoho potravy, jsou přizpůsobena horskému terénu a odolná vůči nízkým teplotám a nemocem.

Ovce a kozy, které jsou ve vymezené oblasti chovány na mléko, mají malou až střední tělesnou hmotnost a správné anatomické vlastnosti pro mrštný pohyb v obtížném terénu pastvin. Kočovný způsob pastvy ovcí a koz znamená volnou pastvu na rostlinách rostoucích ve vyvýšených částech oblasti. Tyto metody přinášejí nižší výnosy, neboť zvířata mají více pohybu, a tudíž spotřebovávají při hledání potravy více energie. Jsou také vystavena povětrnostním podmínkám, jako je chlad, horko, včetně tepelného stresu, a déšť, a to vše si žádá větší energetický výdej.

I přes nízkou užitkovost produkují dojnice v této oblasti mléko vysoké jakosti, a to díky bohaté místní flóře, která je součástí jejich stravy. Podle studie s názvem „Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product ‚Tsalafouti'" (Vliv složení pastevního materiálu na jakostní vlastnosti tradičního řeckého mléčného výrobku „Tsalafouti") publikované v roce 2017 v časopise *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* má toto mléko vysoký obsah tuku. V důsledku toho je hustší než mléko produkované v oblastech s níže položenými zavlažovanými pastvinami. Má také intenzivní, silné aroma díky vysokému obsahu těkavých látek, konkrétně acyklických a cyklických terpenů, ketonů, aldehydů, esterů a dalších. Jejich přítomnost je důsledkem volné pastvy na aromatických a léčivých bylinách v oblasti.

Sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" se tradičně vyráběl z mléka, které ovce a kozy ve vymezené oblasti produkovaly ke konci laktace. Proces začínal cezením mléka ihned po nadojení. Mléko se pak za stálého míchání převařilo a celá várka se uložila do dřevěných máselnic, které se nacházely v jámách uvnitř chatrčí ve velké nadmořské výšce, při teplotách mezi 10 a 16 °C. Mléko se pravidelně míchalo, aby během dvou týdnů dozrálo a získalo hustou a krémovou konzistenci. Důležitou roli při výrobě sýra hrálo také přidávání hrubé soli. Sůl se přidávala až na konci procesu. Syřidlo se přidávalo pouze tehdy, když se to považovalo za nezbytné. Vývoj a zavedení časově nenáročného procesu výroby sýra si vyžádal zdejší kopcovitý terén. Ten chovatele dobytka nutil k pobytu na nehostinných místech, daleko od jejich domova. Rychlosti procesu napomáhalo také to, že mléko v této oblasti bylo poměrně husté.

Dnes se sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" vyrábí stejným postupem. Mléko se nejprve převaří/pasterizuje a poté se zchladí na teplotu 12 až 18 °C. V případě potřeby se přidá syřidlo a bakterie mléčného kvašení (komerční startovací kultura). Bakterie mléčného kvašení produkují kyselinu mléčnou ve specifické, kontrolované míře. Syřidlo se kromě tvorby sýřeniny podílí na změnách, ke kterým dochází během zrání, a to hydrolýzou bílkovin pomocí proteolytických enzymů obsažených v syřidle. Přípravek se poté uloží do vzduchotěsných nádob z potravinářského materiálu. Při této teplotě se nechá zrát až 12 dní. Klíčovým faktorem při výrobě je časté a pravidelné míchání, a to nejméně dvakrát denně. Tím se podpoří proces přirozené fermentace mikroflórou v mléce, která spolu s mikroflórou v atmosféře přispívá k vytvoření přiměřeně husté a krémové konzistence. Po dozrání se přidává sůl. Poté se sýr nechá odkapat přes plátno, aby se dosáhlo požadované vlhkosti výrobku.

Díky tomuto speciálnímu postupu má sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" charakteristickou krémovou konzistenci a výrazné fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti, které jej odlišují od ostatních roztíratelných sýrů. Konkrétně se při výrobě používá metoda kyselého srážení s krátkou dobou zrání a častým mícháním. To napomáhá mikroorganismům v mléce, které spotřebovávají laktózu, při produkci kyseliny mléčné. Výsledkem je výrobek s vysokou kyselostí, s pH 3,8–4,6. Díky použitému způsobu výroby se sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" zároveň vyznačuje velmi vysokou vlhkostí. To znamená, že navzdory vysokému obsahu tuku v mléce z této oblasti má výsledný výrobek nízký obsah tuku, a to 10–17 %. Vařením mléka se zvýší celkový obsah sušiny, čímž vznikne charakteristická soudržná struktura.

Sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ má jemnou krémovou konzistenci a z organoleptického hlediska je pevný a má svěží a mírně nasládlou chuť, která díky svému kyselému charakteru (nízké hodnotě pH) zanechává velmi mírnou kyselou dochuť. Jemné a příjemné aroma lze navíc přičíst tomu, že se ovce a kozy pasou na flóře této oblasti, která je bohatá na aromatické a léčivé rostliny obsahující velké množství těkavých terpenů a aldehydů. Díky obsahu těkavých látek z rostlin této oblasti má vůně dřevitý charakter s tóny jedle a borovice (díky obsaženému α-pinenu), ale i nádech šalvěje a tymiánu, kterých je zde velké množství. Specifickou vlastností, která vyplývá z použití metody kyselého srážení, je nepřítomnost „povrchových“ aerobních plísní, které způsobují kažení čerstvých sýrů. Důležitou vlastností výrobku je také jeho vysoká kyselost, která je zárukou obzvláště nízké koncentrace celkového počtu stafylokoků, včetně patogenních kmenů *Staphylococcus aureus*, a koliformních bakterií, jejichž hodnoty jsou nižší než 2,5, resp. 1 log KTJ/g. Koliformní bakterie jsou totiž častou příčinou znehodnocení čerstvých sýrů.

Existuje celá řada písemných pramenů pojednávajících o tradici, pověsti a historii produktu, které zdůrazňují silnou vazbu mezi výrobkem „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ a vymezenou oblastí. Příkladem může být kniha D. Loukopoulose *Poimenika tis Roumelis* (Pastorální služba v Roumeli (historický název pro střední Řecko)), která byla napsána v místním dialektu a vydána v roce 1930. Četné zmínky o výrobku „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ v této knize potvrzují jeho neoddělitelnou souvislost s životem chovatelů dobytka v Roumeli a jeho význam z hlediska obchodu i výživy. Dalším svědectvím je kniha *I vlachozoi sta vouna* (Život pastýře v horách) od V. Lamnatose, vydaná v roce 1976. Autor v ní vypráví o svém dětství ve 20. letech 20. století a popisuje, jak velký význam měl sýr ve stravě chovatelů dobytka. Uvádí důležité informace o obchodování s tímto produktem a o tom, s jakou oblibou kupovali sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ lidé, kteří nevlastnili zvířata.

O souvislosti tohoto produktu s hospodářstvím vymezené oblasti a jeho významu pro něj vyšlo v poslední době mnoho dalších knih, publikací a esejů. Například kniha *Ta Theodoriana Artas* (Theodoriana, Arta) z roku 2006 přináší řadu dokladů o životě a zvycích lidí žijících v této oblasti od poloviny 17. století. Toto dílo obsahuje podrobný popis významu sýra „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ pro místní komunitu společně s informacemi o surovinách a způsobu produkce.

O pověsti výrobku svědčí i to, že při jednoduchém zadání výrazu „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ do vyhledávání na internetu se zobrazí více než 22 000 výsledků. Jako příklad lze uvést:

1. Na zpravodajských internetových stránkách *Aperantiaka Nea* z Agrafy je zveřejněn příspěvek s názvem „Ti einai to Tsalafouti“ („Co je to Tsalafouti“), který poskytuje důležité informace o produktu, způsobech jeho uchovávání a podávání.
2. Na internetových stránkách jednoho z nejznámějších řeckých časopisů *Athinorama* je prezentace místních a dovážených sýrů, které se v Řecku konzumují. Mezi tradiční sýry pevninského Řecka je zde zařazen i sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, a to s důrazem na jeho gastronomické a organoleptické vlastnosti a způsoby konzumace.
3. Na internetových stránkách Iliase Mamalakise, jednoho z nejznámějších řeckých šéfkuchařů, je uveden seznam sýrů středního Řecka. Na seznamu se nachází také sýr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, který je popisován jako roztíratelný, s konzistencí podobnou jogurtu.
4. Na řecké internetové stránce *sympetheroi.eu*, která má mezinárodní dosah, je „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ zařazen mezi řecké sýry v kategorii „light“ (nízkotučné, nízkokalorické).
5. Právník a folklorista M. Papadimitriou z Argithey v Karditse zveřejnil na místních internetových stránkách obce Petrilia značné množství lidových pověstí o sýru „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, jeho významu a vazbě k místu produkce.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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