C/2024/4750

26.7.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/4750)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, der er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i medfør af artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for nærværende offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI«

EU-nr.: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

BOB (x) BGB

1. **Betegnelse på BOB**

»ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Grækenland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Klasse 1.3 Ost

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« er en hvid smørbar ost med en blød, cremet konsistens. Smagen er let sødlig, og den efterlader en let syrlig eftersmag på grund af sin meget syrlige karakter. Den har også en mild aroma, der afspejler de lokale urter, der er en del af dyrenes frilandsfoder i området.

Det er en syrekoaguleret ost med »fermenterende« gærarter, der forekommer i betydelige mængder og har en meget sur karakter (pH 3,8-4,6). Dette sikrer en særlig lav koncentration af *Staphylococcus*, herunder stammer af patogenet *Staphylococcus aureus*, samt coliforme bakterier med værdier under henholdsvis 2,5 og 1 log cfu/g. Disse egenskaber bidrager sammen med fraværet af aerobe overfladesvampe, også på grund af produktets surhedsgrad, til at forhindre, at produktet forringes.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De fysiske og kemiske egenskaber er som følger:

— Fedtindhold: 10-17 % af den samlede vægt

— Proteinindhold: mindst 7 %

— Vandindhold: 66-73 %

— pH: 3,8-4,6

— Saltindhold: 1,3-2,0 %.

»ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« fremstilles traditionelt i områderne i den centrale og sydlige del af Pindusbjergkæden af fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk. Andelen af gedemælk må ikke overstige 20 % af den samlede mængde mælk, der anvendes. En lang række skriftlige kilder fra begyndelsen af det 20. århundrede beskriver traditionerne forbundet med osten »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI«, dens omdømme og historie. Disse kilder viser, at produktet har været fremstillet i det afgrænsede område siden det 17. århundrede. På samme måde nævnes det i skriftlige vidnesbyrd, at »Tsalafoutis« har været et kælenavn for befolkningen i området i over 120 år. Dette viser, at osten var så velkendt og etableret i populærkulturen, at den kunne bruges som et kaldenavn for lokalbefolkningen i området. Den moderne ostefremstillingsmetode afspejler den traditionelle metode, der kræver en meget kort produktions- og modningstid på højst 12 dage. Osten har en holdbarhed på ca. 60 dage fra fremstillingsdatoen eller, hvis der anvendes emballage i modificeret atmosfære, når emballagen er åbnet.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« fremstilles udelukkende af mælk fra får og geder, der traditionelt opdrættes ved nomadisk græsning i det afgrænsede område.

Når de planter, der opbevares til vinteren, er utilstrækkelige, suppleres dyrenes daglige kost med foder, der produceres enten inden for eller uden for det afgrænsede område. I sidstnævnte tilfælde skal denne type foder udgøre mindre end 50 % af dyrenes daglige kost.

Fårenes og gedernes foder er baseret på floraen i det afgrænsede område gennem græsning og/eller foder bestående af planter fra området, som er blevet tørret og oplagret. Denne type foder bruges på dage med ugunstige vejrforhold.

Området har et betydeligt antal vilde planter med aromatiske og medicinske egenskaber. Disse planter giver den mælk, der produceres af de får og geder, der indtager dem som en del af deres kost, særlige organoleptiske egenskaber. Det er derfor vigtigt, at de indgår i kosten.

De får og geder, der traditionelt opdrættes i området, er dyr med en lille til mellemstor kropsvægt, som ikke kræver meget foder, og som hovedsageligt anvendes til mælkeproduktion. Dyrene har tilpasset sig områdets bjergrige terræn. Udbyttet fra dem er relativt lavt, men den mælk, de producerer, har særlige organoleptiske, fysiske og kemiske egenskaber. Dette skyldes deres foder, som er baseret på floraen i det afgrænsede område, direkte gennem græsning og/eller som foder bestående af planter fra området, der er blevet tørret og opbevaret til brug på dage med ugunstige vejrforhold.

Den mælk, der anvendes til fremstilling af »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI«, må ikke være koncentreret eller indeholde tilsætningsstoffer såsom mælkepulver eller -koncentrat, mælkeproteiner, farvestoffer, konserveringsmidler, kaseinater eller andre tilsætningsstoffer. Der må heller ikke være spor af skadelige fremmedstoffer som pesticider eller antibiotika. I vintermånederne er det nødvendigt at tilsætte løbe i pulverform eller flydende form, som kan fremstilles industrielt. Uskadelige mælkesyrebakterier kan også anvendes.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele produktets fremstillings- og modningsproces skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område med råvarer, der udelukkende stammer fra området.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« emballeres i plastemballage eller anden fødevareemballage i mængder på op til 10 kg.

Produktet skal emballeres i det afgrænsede geografiske område, da råvaren, mælken, er følsom over for mikrobiel nedbrydning. En anden grund er, at slutproduktet er friskt og let fordærves, da det ikke har skorpe. Emballering i området forebygger derfor risikoen for, at produktets kvalitet og organoleptiske egenskaber reduceres, og beskytter forbrugernes sikkerhed. Desuden bidrager emballering i produktionsområdet til sporbarheden af det færdige produkt og letter kontrollen af dets oprindelse. Endelig kan producenter fra det afgrænsede geografiske område levere emballeret ost af typen »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« til erhvervsdrivende med henblik på, at det ompakkes i mindre portioner uden for det afgrænsede område. I så fald skal produktets etiket indeholde producentens navn, produktionsdatoen og produktionsbatchkoden. Dette er for at sikre fuld sporbarhed af produktet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Producenter fra det afgrænsede geografiske område kan levere emballeret ost af typen »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« til erhvervsdrivende med henblik på, at det ompakkes i mindre portioner uden for det afgrænsede område. I så fald skal produktets etiket indeholde producentens navn, produktionsdatoen og produktionsbatchkoden. Dette er for at sikre fuld sporbarhed af produktet.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede område for mælkeproduktion og fremstilling af osten »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« omfatter følgende: 1) REGIONEN CENTRALGRÆKENLAND (STEREA ELLADA): hele den regionale enhed Evrytania og kommunen Makrakomi i den regionale enhed Fthiotida 2) REGIONEN EPIRUS: kommunen Nordlige Tzoumerka (de kommunale enheder Matsouki og Pramanta) i den regionale enhed Ioannina og kommunerne Centrale Tzoumerka, Arta (den kommunale enhed Xirovouni) og Georgios Karaiskakis (de kommunale enheder Tetrafylia og Irakleia) i den regionale enhed Arta 3) REGIONEN VESTGRÆKENLAND: kommunerne Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa og Agrinio 4) REGION THESSALY: kommunerne Argithea, Limni Plastira og Mouzaki i den regionale enhed Karditsa og kommunen Pyli i den regionale enhed Trikala.

Et fælles kendetegn ved disse områder er det bjergrige terræn i den centrale-sydlige udkant af Pindusbjergkæden, som omfatter de bjergrige områder Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos og Tzoumerka. Der er en betydelig tilstedeværelse af bjerge: Tymfristos-, Panaitoliko-, Agrafa- og Argithea-bjergene og Athamanika-bjergkæden med højder ofte over 2 000 meter. Området er også præget af dale og floder.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

»ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« er en ost, der i mange år har været direkte knyttet til sit produktionsområde. Husdyropdrættet i disse områder er forblevet uændret i årenes løb. Som følge heraf er produktionen baseret på lokale skikke, traditioner og teknikker, som giver produkterne de egenskaber, der adskiller dem fra lignende produkter fra andre regioner. »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« er et produkt, der falder ind under denne kategori, med et stærkt islæt af tradition og historie. De vigtigste aspekter af tilknytningen til produktionsstedet omfatter råvaren, mælken og ostefremstillingsmetoden, som er forblevet næsten uændret fra generation til generation.

Områdets geomorfologi er rig på græsningsarealer, men er ikke egnet til andre landbrugsaktiviteter end husdyravl. Det har stor betydning for dannelsen af mælkens egenskaber. Området har et bjergklima med en række mikroklimaer. Kolde vintre med sne og kølige somre er et grundlæggende træk ved klimaet i området sammen med en gennemsnitlig årlig temperatur, der er lav for Grækenland. De store nedbørsmængder og fraværet af alvorlige tørkeperioder om sommeren er et andet kendetegn. Den gennemsnitlige nedbør er over 700 mm om året, og tallet når op på 918 mm i Karpenisi-området. Virkningen af klimaet er tydelig i det betydelige skovdække og de mange forskellige arter af middelhavsflora. Der er registreret ca. 1 139 vilde systematiske enheder af planter, hvoraf 119 er endemiske for Balkan, og 89 er endemiske for Grækenland.

De mælkeproducerende får og geder har tilpasset sig forholdene og udfordringerne i området. De stammer fra dyr, der har været opdrættet i området i årevis. De fleste husdyravlere har små besætninger, som de selv holder, og de har også deres egne avlsprogrammer. Derfor køber de sjældent nye dyr fra andre områder, da en nøglefaktor for udskiftning af bestanden er udvælgelse fra populationer af dyr, der har været opdrættet i området i årevis. Fokus er på hunnernes anatomiske og produktive egenskaber. Denne kontinuerlige udvælgelsesproces har resulteret i dyr, der ikke kræver meget mad og er tilpasset det bjergrige terræn og modstandsdygtige over for lave temperaturer og sygdomme.

De mælkeproducerende får og geder i det afgrænsede område har en lille til mellemstor kropsvægt med de rette anatomiske egenskaber til at bevæge sig adræt gennem græsgangenes vanskelige terræn. De nomadiske græsningsmetoder, der anvendes til får og geder, betyder fri græsning på den flora, der vokser i de høje dele af området. Disse metoder producerer lavere udbytter, da dyrene bevæger sig mere og derfor bruger energi på at finde mad. De er også udsat for vejrforhold som kulde, varme, herunder varmestress, og regn, som alle kræver et vist energiforbrug.

På trods af de lave udbytter producerer malkedyrene i området mælk af høj kvalitet på grund af den rige lokale flora, der indgår i deres kost. Ifølge en undersøgelse med titlen "Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product »Tsalafouti«, der blev offentliggjort i 2017 i *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, har denne mælk et højt fedtindhold. Som følge heraf er den tykkere end mælk, der produceres i områder med lavtliggende kunstvandede græsarealer. Den har også en intens og kraftig aroma på grund af sit høje indhold af flygtige forbindelser: acykliske og cykliske terpener, ketoner, aldehyder, estere og andre. Disse skyldes den frie græsning på aromatiske og medicinske urter i området.

»ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« blev traditionelt fremstillet af mælk fra får og geder, der blev givet hen imod slutningen af laktationen i det afgrænsede område. Processen begyndte med, at mælken blev sigtet umiddelbart efter malkningen. Mælken blev derefter kogt under omrøring, og partiet blev anbragt i mælkejunger af træ, der blev opbevaret i gruber inde i hytter i stor højde ved temperaturer mellem 10 og 16 °C. Partiet blev omrørt regelmæssigt, så det modnedes inden for to uger og udviklede en tyk og cremet tekstur. Tilsætningen af groft salt spillede også en vigtig rolle i ostefremstillingen. Salten blev først tilsat i slutningen af processen. Osteløbe blev kun tilsat, når det blev anset for nødvendigt. Udviklingen og indførelsen af en ostefremstillingsproces, der ikke kræver megen tid, blev nødvendiggjort af det kuperede terræn. Dette tvang husdyravlerne til at være på ugæstfri steder, langt fra deres hjem. Hastigheden af processen blev også hjulpet af den relativt tykke mælk i området.

I dag fremstilles »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« ved hjælp af de samme processer, og det foregår som følger: Mælken koges/pasteuriseres først og afkøles derefter til mellem 12 og 18 °C. Om nødvendigt tilsættes løbe og mælkesyrebakterier (kommerciel starter). Mælkesyrebakterierne producerer mælkesyre ved en bestemt, kontrolleret hastighed. Løben bidrager ud over at skabe ostemassen til de ændringer, der opstår under modningen, idet proteinerne hydrolyseres af de proteolytiske enzymer, der er indeholdt i osteløben. Massen anbringes derefter i lufttætte beholdere fremstillet af fødevaregodkendt materiale. Modningsprocessen tager op til 12 dage ved denne temperatur. En nøglefaktor i produktionen er hyppig, regelmæssig omrøring, mindst to gange om dagen. Dette fremmer den naturlige fermentering ved hjælp af mikroflora i mælken, som sammen med mikrofloraen i atmosfæren bidrager til at producere den relativt tykke og cremede tekstur. Efter modning tilsættes salt. Osten drænes derefter gennem et stykke stof for at opnå det ønskede vandindhold i produktet.

Ved hjælp af denne særlige fremgangsmåde får »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« sin karakteristiske cremede konsistens og særlige fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber, der adskiller det fra andre smørbare oste. Specielt anvendes den syrekoagulerende metode med en kort modningsperiode og hyppig omrøring. Dette medvirker til produktionen af mælkesyre af mikroorganismerne i mælken, der forbruger laktose. Resultatet er et meget surt produkt: pH: 3,8-4,6. Samtidig giver den anvendte ostefremstillingsmetode »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« et meget højt vandindhold. Det betyder, at produktet har et lavt fedtindhold, 10-17 %, på trods af det høje fedtindhold i mælken fra området. Endelig øger kogningen af mælken det samlede tørstofindhold, hvilket giver den karakteristiske sammenhængende struktur.

»ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« har en blød cremet konsistens, mens den organoleptisk set er fast med en frisk og let sødlig smag, der efterlader en meget svag syrlig eftersmag på grund af sin sure karakter (lav pH). Desuden kan den milde og behagelige aroma tilskrives får og geder, der græsser på floraen i området, som er rig på aromatiske og medicinske planter, der indeholder store mængder flygtige terpener og aldehyder. På grund af indholdet af flygtige forbindelser fra planterne i området har aromaen en træagtig karakter med noter af gran og fyr (på grund af den alfa-pinen, de indeholder), samt aromaer af salvie og timian, som findes i overflod. Et særligt kendetegn ved anvendelsen af syrekoaguleringsmetoden er fraværet af aerobe »overflade«-svampe, som er kendte for at nedbryde friskost. Endelig er det en vigtig egenskab ved produktet, at det er meget surt, hvilket sikrer en særlig lav koncentration af *Staphylococcus* herunder stammer af det sygdomsfremkaldende stof *Staphylococcus aureus* samt colibakterier med værdier under henholdsvis 2,5 og 1 log cfu/g. Kolibakterier er ofte faktorer i nedbrydelsen af friske oste.

Der findes en lang række skriftlige kilder om produktets tradition, omdømme og historie, som fremhæver den stærke forbindelse mellem »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« og det afgrænsede område. Eksempler herpå er bl.a. *Poimenika tis Roumelis* [Det landlige Roumeli, historisk navn for det centrale Grækenland] af D. Loukopoulos, en bog skrevet på den lokale dialekt og udgivet i 1930. Den indeholder talrige henvisninger til »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI«, hvilket bekræfter produktets uløselige forbindelse med kvægavlernes liv i Roumeli og dets kommercielle og ernæringsmæssige betydning. Et andet vidnesbyrd er bogen *I vlachozoi sta vouna* [Hyrdens liv i bjergene] af V. Lamnatos, udgivet i 1976. Forfatteren fortæller om sin barndom i 1920'erne og beskriver ostens store betydning for husdyravlernes kost. Han giver vigtige oplysninger om handelen med produktet samt den store begejstring for at købe »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« hos dem, der ikke havde dyrehold.

Der er mange nyere bøger, publikationer og essays om forbindelsen og produktets betydning for økonomien i det afgrænsede område. Det gælder f.eks. bogen *Ta Theodoriana Artas* [Theodoriana, Arta] fra 2006, som indeholder omfattende beskrivelser af livet og skikkene for de mennesker, der har boet i området siden midten af det 17. århundrede. Arbejdet omfatter en detaljeret beskrivelse af »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI«-ostens betydning for lokalsamfundet med oplysninger om råvarer og produktionsmetode.

Et godt bevis på produktets omdømme er, at en simpel søgning på »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« på internettet giver over 22 000 hits. Af eksempler kan nævnes:

1. På *Aperantiaka Nea*, et nyhedswebsted fra Agrafa, er der et indlæg med titlen »Ti einai to Tsalafouti« [»Hvad er Tsalafouti«], som indeholder vigtige oplysninger om produktet, hvordan det opbevares, og hvordan det serveres.
2. På webstedet *Athinorama*, et af de mest kendte græske tidsskrifter, er der en præsentation af de lokale og importerede oste, der spises i Grækenland. Det medtager »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« blandt de traditionelle oste på det græske fastland og lægger vægt på gastronomien, de organoleptiske egenskaber og de måder, osten kan spises på.
3. På Ilias Mamalakis' websted, en af Grækenlands mest berømte kokke, findes en liste over ostene i det centrale Grækenland. Den omfatter »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI«, der beskrives som smørbar, med en yoghurtlignende konsistens.
4. På *sympetheroi.eu*, et græsk websted med international rækkevidde, indgår »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI« blandt de græske oste i kategorien »light« (fedtfattig, kaloriefattig).
5. På Petrilias lokale websted har advokat og folklorist M. Papadimitriou fra Argithea, Karditsa, offentliggjort en lang række folkelige beretninger om osten »ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI«, dens betydning og dens forbindelse til produktionsstedet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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