C/2024/4750

26.7.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/4750)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»

Αριθ. ΕΕ: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ίες ΠΟΠ**

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ελλάδα

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία του σημείου 1)*

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι ένα λευκό αλοιφώδες τυρί, με μαλακή-κρεμώδη υφή. Η γεύση του είναι ελαφρώς γλυκιά και η κατανάλωσή του αφήνει μια ελαφρά υπόξινη επίγευση, ως επακόλουθο του έντονου όξινου χαρακτήρα του, ενώ διαθέτει και ένα ελαφρύ άρωμα, χαρακτηριστικό των ντόπιων βοτάνων που χρησιμοποιούνται στον εκτατικό τρόπο διατροφής των ζώων της περιοχής.

Είναι τυρί όξινης πήξης, με σημαντική παρουσία και περιεχόμενο «ζυμωτικών» ειδών και έντονα όξινο χαρακτήρα (τιμή pH 3,8-4,6) που εξασφαλίζει μια ιδιαίτερα χαμηλή συγκέντρωση ολικών σταφυλοκόκων (συμπεριλαμβανομένων των παθογόνων στελεχών Staphylococcus aureus) και κολοβακτηριδίων, σε τιμές μικρότερες των 2,5 και 1 log cfu/g αντιστοίχως. Τα χαρακτηριστικό αυτό, σε συνδυασμό με την απουσία «επιφανειακών» αερόβιων μυκήτων, που επίσης συνδέεται με τον όξινο χαρακτήρα του προϊόντος, συμβάλλουν στην αποτροπή ανάπτυξης συνθηκών που αλλοιώνουν το προϊόν.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του είναι:

— Περιεκτικότητά σε λιπαρά 10-17 % επί του συνολικού βάρους

— Ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες 7 %

— Υγρασία 66-73 %

— Εύρος τιμών pH 3,8-4,6

— Ποσοστό περιεχομένου άλατος 1,3-2,0 %.

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ /TSALAFOUTI» παρασκευάζεται παραδοσιακά στις περιοχές της Κεντρικής-Νότιας απόληξης της οροσειράς της Πίνδου από πρόβειο ή μίγμα αιγοπρόβειου γάλακτος (το κατσικίσιο δεν ξεπερνά το 20 % του χρησιμοποιούμενου γάλακτος). Η παράδοση, φήμη και δεσμός του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ /TSALAFOUTI» καταγράφονται σε μια μεγάλη σειρά γραπτών στοιχείων και μαρτυριών των αρχών του 20ου αιώνα που πιστοποιούν την παρασκευή του στην οριοθετημένη περιοχή από τον 17ο αιώνα. Παράλληλα, γραπτές μαρτυρίες καταγράφουν την απονομή του προσωνύμιου Τσαλαφούτης σε κατοίκους της περιοχής για περισσότερα από 120 χρόνια, πιστοποιώντας ότι το τυρί ήταν τόσο γνωστό και ενσωματωμένο στην λαϊκή κουλτούρα ώστε μπορούσε να δώσει «προσωνυμικές» ιδιότητες σε κατοίκους της περιοχής. Η σύγχρονη μέθοδος τυροκόμησής του είναι αντίστοιχη της παραδοσιακής και απαιτεί ένα σύντομο χρόνο παραγωγής-ωρίμανσης που δεν υπερβαίνει τις 12 ημέρες. Η διάρκεια της ζωής του είναι περίπου 60 ημέρες από την ημέρα παρασκευής ή το άνοιγμα της συσκευασίας, όταν χρησιμοποιείται συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» παρασκευάζεται αποκλειστικά με γάλα προβάτων και αιγών, που παραδοσιακά εκτρέφονται εκτατικά- νομαδικά εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Όταν δεν επαρκεί η ποσότητα των φυτών που έχει αποθηκευτεί προς χρήση το χειμώνα, το σιτηρέσιο των ζώων συμπληρώνεται με ζωοτροφές που θα προμηθεύονται από παραγωγές είτε της οριοθετημένης περιοχής ή και εκτός αυτής. Στην περίπτωση αυτή, το ποσοστό τους στο σιτηρέσιο των ζώων θα πρέπει να είναι μικρότερο του 50 % του ημερήσιου σιτηρεσίου τους.

Η διατροφή των αιγοπροβάτων βασίζεται στη χλωρίδα της οριοθετημένης περιοχής, είτε μέσω βόσκησης ή/και διατροφής με τα φυτά της περιοχής που έχουν αποθηκευτεί-αποξηρανθεί και χρησιμοποιούνται κατά τις μέρες που οι καιρικές συνθήκες είναι δυσμενείς.

Στην περιοχή καταγράφεται μια σημαντική παρουσία αυτοφυών αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών, των οποίων η πρόσληψη μέσω της διατροφής των αιγοπροβάτων προσδίδει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στο γάλα που παράγουν. Έτσι, είναι σημαντική η πρόσληψή τους μέσω διατροφής.

Τα πρόβατα και οι αίγες που παραδοσιακά εκτρέφονται στην περιοχή είναι ζώα μικρού έως μεσαίου σωματικού βάρους, λιτοδίαιτα, με κύρια κατεύθυνση τη γαλακτοπαραγωγή και προσαρμοσμένα στο ορεινό ανάγλυφο της περιοχής. Οι αποδόσεις τους είναι σχετικά χαμηλές, όμως παράγουν γάλα με ιδιαίτερα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, αφού η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της οριοθετημένης περιοχής την οποία προσλαμβάνουν είτε απευθείας μέσω βόσκησης ή/και μέσω διατροφής με φυτά της περιοχής που έχουν αποθηκευτεί-αποξηρανθεί για χρήση στις μέρες με δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ δεν θα πρέπει να έχει υποστεί συμπύκνωση ούτε να εμπεριέχει πρόσθετα, όπως σκόνη ή συμπύκνωμα γάλακτος, πρωτεΐνες γάλακτος, χρωστικές, συντηρητικά, καζεϊνικά άλατα και άλλα πρόσθετα. Επίσης, δεν θα πρέπει να ανιχνεύεται σε αυτό παρουσία επικινδύνων ξενοβιοτικών ουσιών, όπως φυτοφάρμακα και αντιβιοτικά. Τους χειμερινούς μήνες είναι απαραίτητη η χρήση ποσοτήτων πυτιάς, σε μορφή σκόνης ή υγρή, η οποία μπορεί να είναι και βιομηχανοποιημένη. Είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν και αβλαβή οξυγαλακτικά βακτήρια.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η συνολική διαδικασία παραγωγής και ωρίμανσης του προϊόντος θα πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής με πρώτες ύλες που προέρχονται αποκλειστικά από αυτήν.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» συσκευάζεται σε πλαστικές ή άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα συσκευασίες σε ποσότητα έως και 10 Kg.

Η διαδικασία της συσκευασίας του θα πρέπει να περιορίζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης επειδή η πρώτη ύλη (γάλα) είναι ευαίσθητη σε μικροβιακές αλλοιώσεις, αλλά και το τελικό προϊόν είναι φρέσκο και ευαλοίωτο αφού δεν έχει επιδερμίδα. Έτσι, αποφεύγεται ο κίνδυνος υποβάθμισης της ποιότητας και των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και διασφαλίζεται η ασφάλεια των καταναλωτών. Επιπλέον, η συσκευασία εντός της ζώνης παραγωγής συμβάλλει στην ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος και διευκολύνει τον έλεγχο της καταγωγής του. Τέλος, παρέχεται η δυνατότητα σε αγοραστη να προμηθεύεται απο παραγωγους της οριοθετημε νης γεωγραφικης ζωνης συσκευασμένο το τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» και να το υποσυσκευάζει εκτος της οριοθετημενης ζωνης, με την προϋπόθεση ότι στην ετικέτα του προϊόντος θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η επωνυμία της επιχείρησης που παρήγαγε το προϊόν, η ημερομηνία παραγωγής και ο κωδικός της παρτίδας παραγωγής του προϊόντος από το οποίο προήλθε, για να διασφαλιζεται πλήρως η ιχνηλασιμοτητα του προιοντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τέλος, παρέχεται η δυνατότητα σε αγοραστη να προμηθεύεται απο παραγωγους της οριοθετημενης γεωγραφικης ζωνης συσκευασμένο το τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» και να το υποσυσκευάζει εκτος της οριοθετημενης ζωνης, με την προϋπόθεση ότι στην ετικέτα του προϊόντος θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η επωνυμία της επιχείρησης που παρήγαγε το προϊόν, η ημερομηνία παραγωγής και ο κωδικός της παρτίδας παραγωγής του προϊόντος από το οποίο προήλθε, για να διασφαλιζεται πλήρως η ιχνηλασιμοτητα του προιοντος.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής του γάλακτος και τυροκόμησης για την παραγωγή του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» περιλαμβάνει από την 1) ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΟΣ: το σύνολο της Περιφερειακής Ενότητας (ΠΕ) Ευρυτανίας και το Δήμο Μακρακώμης της ΠΕ Φθιώτιδας, 2) ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ: το Δήμο Βορείων Τζουμέρκων (Δημοτικές Ενότητες Ματσουκίου και Πραμάντων) της ΠΕ Ιωαννίνων και τους Δήμους Κεντρικών Τζουμέρκων, Αρταίων (Δημοτική Ενότητα Ξηροβουνίου) και Γεωργίου Καραϊσκάκη (Δημοτικές Ενότητες Τετραφυλίας και Ηρακλείας) της ΠΕ Άρτας, 3) ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ: τους Δήμους Ξηρομέρου, Αμφιλοχίας, Ακτίου-Βόνιτσας και Αγρινίου, και 4) ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ: τους Δήμους Αργιθέας, Λίμνης Πλαστήρα και Μουζακίου της ΠΕ Καρδίτσας και το Δήμο Πύλης της ΠΕ Τρικάλων.

Κοινό χαρακτηριστικό των περιοχών είναι το ορεινό ανάγλυφο της Κεντρικής-Νότιας απόληξης της οροσειράς της Πίνδου που περιλαμβάνει τους ορεινούς όγκους Αγράφων, Ορεινού Βάλτου, Αργιθέας, Ασπροποτάμου και Τζουμέρκων. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από έντονη παρουσία βουνών (Τυμφρηστός, Παναιτωλικό, Αγραφιώτικα-Αργιθεάτικα και Αθαμανικά Όρη), κοιλάδων και ποταμών, περιλαμβάνοντας υψόμετρα τα οποία σε αρκετές περιπτώσεις ξεπερνούν τα 2 000 μέτρα.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» είναι ένα τυρί άμεσα συνδεδεμένο για πολλά χρόνια με την περιοχή παραγωγής του. Η κτηνοτροφία στις περιοχές αυτές έχει μείνει απαράλλακτη στο πέρασμα των χρόνων, με αποτέλεσμα τα προϊόντα τους να παρασκευάζονται με βάση τις τοπικές συνήθειες, παραδόσεις και τεχνικές που προσδίδουν χαρακτηριστικά που τα διαφοροποιούν από ομοειδή προϊόντα άλλων περιοχών. Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», είναι προϊόν της κατηγορίας αυτής με έντονο παραδοσιακό και ιστορικό περιεχόμενο. Βασικά στοιχεία της σύνδεσής του με τον τόπο παραγωγής είναι η πρώτη ύλη-γάλα και η μέθοδος τυροκόμησης που έχει διατηρηθεί σχεδόν αναλλοίωτη από γενιά σε γενιά.

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του γάλακτος, σημαντικό ρόλο παίζει η γεωμορφολογία της περιοχής που είναι πλούσια σε βοσκότοπους και δεν ενδείκνυται για άλλες γεωργικές δραστηριότητες εκτός της κτηνοτροφίας. Το κλίμα είναι ορεινό, με ποικιλία μικροκλιμάτων και βασικό χαρακτηριστικό τους κρύους χειμώνες με παρουσία χιονιών, τα δροσερά καλοκαίρια και ένα χαμηλό για τη χώρα ετήσιο μέσο όρο θερμοκρασίας. Επιπλέον χαρακτηριστικό είναι το σημαντικό βροχομετρικό ύψος και η απουσία έντονης θερινής ξηρασίας. Η μέση βροχόπτωση ξεπερνά τα 700mm/έτος, ενώ στο Καρπενήσι φτάνει τα 918mm. Η επίδραση του κλίματος αποτυπώνεται στη σημαντική δασοκάλυψη και βλάστηση ποικίλων ειδών της μεσογειακής χλωρίδας, αφού καταγράφεται παρουσία 1 139 αυτοφυών φυτικών taxa, εκ των οποίων 119 είναι ενδημικά των Βαλκανίων και 89 ενδημικά της Ελλάδος.

Τα γαλακτοπαραγωγά αιγοπρόβατα είναι προσαρμοσμένα στις συνθήκες και δυσκολίες του τόπου και κατάγονται από ζώα που εκτρέφονται για χρόνια στην περιοχή. Η πλειοψηφία των κτηνοτρόφων έχει χαμηλό ζωικό κεφάλαιο που συντηρούν οι ίδιοι και διαμορφώνουν το πρόγραμμα διασταύρωσης των ζώων. Έτσι, γίνονται σπάνια αγορές νέων ζώων από άλλες περιοχές, αφού βασική παράμετρος επιλογής των ζώων αντικατάστασης είναι η προέλευση από πληθυσμούς που χρόνια εκτρέφονται στην περιοχή, με εστίαση στα ανατομικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά των μητέρων τους. Η χρόνια αυτή επιλογή έχει οδηγήσει σε ζώα λιτοδίαιτα, προσαρμοσμένα στο ορεινό ανάγλυφο και ανθεκτικά σε χαμηλές θερμοκρασίες και ασθένειες.

Τα γαλακτοπαραγωγά αιγοπρόβατα της οριοθετημένης περιοχής είναι μικρού έως μεσαίου ύψους και σωματικού βάρους, ανατομικά χαρακτηριστικά κατάλληλα ώστε να είναι ευέλικτα στα δύσβατα βοσκοτόπια. Τα χρησιμοποιούμενα εκτατικά-νομαδικά συστήματα εκτροφής αιγοπροβάτων είναι ελεύθερης βόσκησης, με τη βλάστηση που φύεται στα υψόμετρα της περιοχής. Έχουν χαμηλότερη ποσοτική απόδοση, καθώς είναι ζώα αυξημένης κινητικότητας που αναλώνουν ενέργεια για συλλογή τροφής και εκτίθενται σε καιρικές συνθήκες όπως κρύο, ζέστη (θερμικό στρες), βροχή για τις οποίες ξοδεύουν ενέργεια.

Παρά τις χαμηλές αποδόσεις, τα γάλα που παράγουν τα γαλακτοπαραγωγά ζώα της περιοχής είναι υψηλής ποιότητας, λόγω του πλούτου της τοπικής χλωρίδας που χρησιμοποιείται για τη διατροφή τους. Σύμφωνα με μελέτη με τίτλο «Effect of The Composition of Grazing Matter on The Quality Characteristics of The Traditional Greek Dairy Product “Tsalafouti”» που δημοσιεύτηκε το 2017 στο διεθνές επιστημονικό περιοδικό Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology, το γάλα αυτό έχει αυξημένη λιποπεριεκτικότητα με αποτέλεσμα να είναι πιο πηχτό σε σύγκριση με γάλατα που παράγονται σε περιοχές με χαμηλότερα-ποτιστικά λιβάδια. Επίσης, έχει ένα έντονο, μεστό άρωμα εξαιτίας του πλούσιου περιεχομένου σε πτητικές ενώσεις (άκυκλα και κυκλικά τερπένια, κετόνες, αλδεΰδες, εστέρες κλπ), επακόλουθο της ελεύθερης βόσκησης με αρωματικά και φαρμακευτικά βότανα της περιοχής.

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» παραγόταν παραδοσιακά προς το τέλος της γαλακτικής περιόδου από αιγοπρόβειο γάλα της οριοθετημένης περιοχής, ακολουθώντας μια διαδικασία που ξεκινούσε με τη στράγγιση του γάλακτος αμέσως μετά το άρμεγμα. Ακολουθούσε το βράσιμο του γάλακτος με ταυτόχρονο ανακάτεμα και το μίγμα τοποθετούταν σε ξύλινες καρδάρες, εντός λάκκων, σε καλύβες, σε μεγάλα υψόμετρα και θερμοκρασίες 10 με 16 °C. Το μίγμα ανακατευόταν τακτικά για να ωριμάσει εντός δυο βδομάδων, παίρνοντας παχύρρευστη-κρεμώδη μορφή, ενώ σημαντικό ρόλο στην επιτυχία της τυροκόμησης έπαιζε η προσθήκη χοντρού αλατιού, που γινόταν μόνο στο τέλος της διαδικασίας. Πυτιά προστιθόταν μόνο όταν κρινόταν απαραίτητο. Η ανάπτυξη-υιοθέτηση βραχυχρόνιας διαδικασίας τυροκόμησης υπαγορεύτηκε από το ανάγλυφο που υποχρέωνε τους κτηνοτρόφους να είναι σε δυσπρόσιτα μέρη μακριά από τις εστίες τους και διευκολύνθηκε από το σχετικά πηχτό γάλα της περιοχής.

Σήμερα, το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» παράγεται με την παρακάτω πανομοιότυπη διαδικασία: Το γάλα αφού βράσει/παστεριωθεί, ψύχεται στους 12-18 °C και όταν είναι απαραίτητο προστίθενται πυτιά και οξυγαλακτικοί μικροοργανισμοί (εμπορική καλλιέργεια). Οι οξυγαλακτικοί μικροοργανισμοί παράγουν γαλακτικό οξύ με συγκεκριμένο ελεγχόμενο ρυθμό και η πυτιά, εκτός από τη δημιουργία του πήγματος, συμμετέχει στις μεταβολές που λαμβάνουν χώρα κατά την ωρίμανση, με την υδρόλυση των πρωτεϊνών από τα πρωτεολυτικά ένζυμα που περιέχει. Στη συνέχεια, τοποθετείται σε αεροστεγώς κλειστά δοχεία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και αφήνεται προς ωρίμανση στη θερμοκρασία αυτή για διάστημα έως 12 ημερών. Βασική παράμετρος της παραγωγής είναι η συχνή, περιοδική ανάδευση, τουλάχιστον δυο φορές ημερησίως, που ευνοεί τη διαδικασία της φυσικής ζύμωσης από τη μικροχλωρίδα του γάλακτος, η οποία σε συνέργεια με τη μικροχλωρίδα του περιβάλλοντος οδηγεί στη δημιουργία της σχετικά παχύρρευστης-κρεμώδους μορφής του. Μετά την ωρίμανση, ακολουθεί προσθήκη άλατος και στράγγιση σε τσαντίλα ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή υγρασία του προϊόντος.

Με την εφαρμογή της ιδιαίτερης αυτής διαδικασίας το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» αποκτά χαρακτηριστική κρεμώδη υφή και ιδιαίτερα φυσικοχημικά-οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που το διαφοροποιούν από άλλα αλοιφώδη τυριά. Συγκεκριμένα, η χρησιμοποιούμενη τεχνική της όξινης πήξης με σύντομο χρόνο ωρίμανσης και συχνή ανάδευση, που διευκολύνει την παραγωγή γαλακτικού οξέος από τους μικροοργανισμούς του γάλακτος που καταναλώνουν λακτόζη, αποδίδει ένα έντονα όξινο προϊόν (pH 3,8-4,6). Παράλληλα, η εφαρμοζόμενη τυροκομική μέθοδος προσδίδει στο «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» πολύ υψηλή υγρασία, με αποτέλεσμα τη μειωμένη συγκέντρωση λιπαρών (10-17 %) στο προϊόν, παρά την υψηλή λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος της περιοχής. Τέλος, ο βρασμός του γάλακτος αυξάνει τη συγκέντρωση των ολικών στερεών προσδίδοντας τη χαρακτηριστικά συνεκτική δομή του.

Το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» διαθέτει μια μαλακή και κρεμώδη υφή ενώ οργανοληπτικά χαρακτηρίζεται ως σφιχτό, με μια δροσερή, ελαφρώς γλυκιά γεύση που τελικά αφήνει μια πολύ ελαφριά υπόξινη επίγευση, συνέπεια του όξινου χαρακτήρα του (χαμηλό pH). Επίσης, το ήπιο, ευχάριστο άρωμά του αποδίδεται στη βόσκηση των αιγοπροβάτων με τη χλωρίδα της περιοχής που είναι πλούσια σε αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά που περιέχουν μεγάλες ποσότητες πτητικών τερπενίων και αλδεϋδών. Λόγω του περιεχομένου σε πτητικές ενώσεις που εμπεριέχονται στα βότανα της περιοχής, το άρωμά του χαρακτηρίζεται ως ξυλώδες, με νότες έλατου και πεύκου (εξαιτίας του α-πινενίου που εμπεριέχουν) και αρώματα φασκόμηλου και θυμαριού που υπάρχουν σε αρκετή ποσότητα. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος που απορρέει από τη χρησιμοποιούμενη τεχνοτροπία της όξινης πήξης σχετίζεται με την απουσία «επιφανειακών» αερόβιων μυκήτων που είναι γνωστό ότι αλλοιώνουν τα μαλακά τυριά. Τέλος, σημαντικό προσόν του προϊόντος είναι ο έντονα όξινος χαρακτήρας που εξασφαλίζει μια ιδιαίτερα χαμηλή συγκέντρωση ολικών σταφυλοκόκκων, συμπεριλαμβανομένων των παθογόνων στελεχών Staphylococcus aureus και των κολοβακτηριδίων που συχνά αλλοιώνουν τα φρέσκα τυριά, σε τιμές μικρότερες των 2,5 και 1 log cfu/g αντιστοίχως.

Η παράδοση, φήμη και ιστορικότητα του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» που αποδεικνύουν τον ισχυρό δεσμό του με την οριοθετημένη περιοχή αποτυπώνονται σε μια μεγάλη σειρά από γραπτά στοιχεία και μαρτυρίες. Ενδεικτικά, στο βιβλίο του Δ. Λουκόπουλου που είναι γραμμένο στην τοπική διάλεκτο και εκδόθηκε το 1930 με τίτλο «Ποιμενικά της Ρούμελης», γίνονται πολλές αναφορές που επιβεβαιώνουν τον άρρηκτο δεσμό του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» με τη ζωή των κτηνοτρόφων της Ρούμελης και την εμπορική και διατροφική του σημαντικότητα. Μια άλλη μαρτυρία αποτελεί το βιβλίο «Η βλαχοζωή στα βουνά» του Β. Λαμνάτου που εκδόθηκε το 1976. Ο συγγραφέας αναφέρεται στα παιδικά του χρόνια (δεκαετία του 1920) περιγράφοντας τη μεγάλη σημασία του τυριού στη διατροφή των κτηνοτρόφων, παραθέτοντας σημαντικά στοιχεία για την εμπορία του και την προσμονή-λαχτάρα όσων δεν είχαν ζώα, να αγοράσουν «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI».

Για το δεσμό και τη σημαντικότητα του προϊόντος στην οικονομία της οριοθετημένης περιοχής υπάρχουν πολλά νεότερα βιβλία, εκδόσεις και διατριβές. Ενδεικτικά, στο βιβλίο του 2006 «Τα Θεοδώριανα Άρτας» παρατίθενται πολλά ντοκουμέντα για τη ζωή και τις συνήθειες των κατοίκων της περιοχής από τα μέσα του 17ου αιώνα. Εκεί υπάρχει αναλυτική περιγραφή της σημαντικότητας του τυριού «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» για την τοπική κοινωνία και δίνονται λεπτομέρειες για την πρώτη ύλη και την τεχνική παραγωγής του.

Χαρακτηριστικό της φήμης του προϊόντος είναι το γεγονός ότι μια απλή περιήγηση στο διαδίκτυο στο λήμμα «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» δίνει περισσότερες από 22 000 παραπομπές. Ενδεικτικά:

1. Ανάρτηση με τίτλο «Τι είναι το Τσαλαφούτι» στα Απεραντιακά Νέα των Αγράφων, δίνει σημαντικά στοιχεία για το προϊόν, τον τρόπο διατήρησής του και για τον τρόπο σερβιρίσματος.
2. Στον ιστότοπο του Αθηνοράματος (από τα πιο γνωστά περιοδικά της Ελλάδας) όπου παρουσιάζονται τα εγχώρια και εισαγόμενα τυριά που καταναλώνονται στην Ελλάδα, το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» συμπεριλαμβάνεται στα παραδοσιακά τυριά της ηπειρωτικής Ελλάδος, με έμφαση στη γαστρονομία, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τρόπους κατανάλωσης.
3. Στην ιστοσελίδα του Ηλία Μαμαλάκη, ενός από τους πιο γνωστούς μάγειρες της Ελλάδας, στην καταγραφή των τυριών της κεντρικής Ελλάδος συμπεριλαμβάνεται το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» αναφέροντας ότι είναι αλοιφώδες με υφή γιαουρτιού.
4. Στον παγκόσμιας εμβέλειας Ελληνικό ιστότοπο sympetheroi.eu, το «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» συμπεριλαμβάνεται ανάμεσα στα ελληνικά τυριά με χαμηλά λιπαρά-θερμίδες (light).
5. Στον διαδικτυακό τόπο Πετρίλια, ο δικηγόρος και λαογράφος της Αργιθέας Καρδίτσας Μ. Παπαδημητρίου έχει δημοσιεύσει πολλά και σημαντικά λαογραφικά στοιχεία για το τυρί «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» και τη σημασία-δεσμό του με τον τόπο παραγωγής του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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