C/2024/4750

26.7.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/4750)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»

N.º UE: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

DOP (x) IGP ( )

1. **Nombre de la DOP**

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»

2. **Estado miembro o tercer país**

Grecia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Se trata de un queso blanco para untar de textura suave y cremosa. Su sabor es ligeramente dulce y deja un leve regusto ácido debido a su carácter de elevada acidez. También tiene un aroma suave procedente de las hierbas locales que se utilizan en la alimentación en régimen extensivo del ganado de la zona.

Se trata de un queso cuajado ácido, con una presencia significativa de especies de levadura fermentada y un carácter de elevada acidez (pH 3,8-4,6). Esto garantiza una concentración total especialmente baja de *Staphylococcus*, incluidas las cepas del *Staphylococcus aureus* patógeno, así como coliformes, con valores inferiores a 2,5 y 1 log cfu/g, respectivamente. Estas características, junto con la ausencia de hongos aerobios «superficiales», y debido también a la acidez del producto, contribuyen a evitar su deterioro.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Las características fisicoquímicas son las siguientes:

— Contenido en materias grasas: 10-17 % del peso total

— Contenido en proteínas: 7 % como mínimo

— Contenido de humedad: 66-73 %

— pH: 3,8-4,6

— Contenido salino: 1,3-2,0 %

El «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» se elabora tradicionalmente en el extremo central-meridional de la cordillera de Pindus, a partir de leche de oveja o de una mezcla de leche de oveja y de cabra. La leche de cabra no supera el 20 % de la leche total utilizada. Desde principios del siglo XX, una amplia gama de fuentes escritas registra la tradición, la reputación y la historia del queso «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI». Estas fuentes demuestran que el producto se fabrica en la zona delimitada desde el siglo XVII. Del mismo modo, los testimonios escritos han registrado, durante más de 120 años, «Tsalafoutis» como apodo para la población de la zona. Esto demuestra que el queso tenía tanta fama y arraigo en la cultura popular que podía utilizarse como apodo para la población local de la zona. El método moderno de elaboración del queso refleja el método tradicional, que requiere un período de fabricación y maduración muy corto, no superior a doce días. El queso tiene una vida útil de unos sesenta días a partir del día de su fabricación o, en caso de que esté envasado en atmósfera modificada, una vez abierto el envase.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» se obtiene exclusivamente a partir de leche de oveja y de cabra criadas tradicionalmente mediante pastoreo nómada dentro de la zona delimitada.

Cuando las plantas almacenadas para el invierno son insuficientes, la alimentación diaria del ganado se complementa con piensos producidos en la zona delimitada o fuera de ella. En este último caso, dichos piensos deberán representar menos del 50 % de la alimentación diaria del ganado.

Las ovejas y las cabras se alimentan a base de la flora de la zona delimitada, mediante el pastoreo o la ingesta de plantas de la zona que han sido secadas y almacenadas. Estos piensos se utilizan en días en los que las condiciones meteorológicas son desfavorables.

La zona cuenta con un número significativo de plantas silvestres con propiedades aromáticas y medicinales. Estas plantas confieren características organolépticas específicas a la leche producida por las ovejas y las cabras que las consumen como parte de su alimentación. Por lo tanto, es importante incluirlas en su dieta.

Las ovejas y las cabras criadas tradicionalmente en la zona son animales con un peso corporal de pequeño a medio, que no necesitan mucha comida y que se destinan principalmente a la producción de leche. Estos animales están adaptados al terreno montañoso de la zona. Su producción es relativamente baja, pero producen leche con unas características organolépticas y fisicoquímicas particulares. Esto se debe a su alimentación basada en la flora de la zona delimitada, que obtienen directamente mediante el pastoreo o la ingesta de plantas de la zona que han sido secadas y almacenadas para su uso en días en los que las condiciones meteorológicas son desfavorables.

La leche utilizada para la producción del «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» no debe estar concentrada ni contener aditivos como leche en polvo o leche concentrada, proteínas lácteas, colorantes, conservantes, caseinatos u otros aditivos. Además, no debe presentar rastro de sustancias extrañas nocivas, como plaguicidas o antibióticos. En los meses de invierno, es necesario añadir cuajo en polvo o líquido, que puede producirse industrialmente. También pueden utilizarse bacterias acidolácticas inocuas.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todo el proceso de elaboración y maduración del producto debe llevarse a cabo dentro de la zona geográfica delimitada, con materias primas procedentes exclusivamente de la zona.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» se envasa en plástico o en otros envases para alimentos en cantidades de hasta 10 kg.

El envasado debe realizarse en la zona geográfica delimitada, ya que la materia prima, la leche, es propensa al deterioro microbiológico. Otra razón es que el producto final es fresco y se deteriora fácilmente al carecer de corteza. Por lo tanto, realizar el envasado en la zona evita poner en riesgo la calidad y las características organolépticas del producto y protege la seguridad de los consumidores. Además, el envasado en la zona de producción contribuye a la trazabilidad del producto final y facilita el control de su origen. Por último, los productores de la zona geográfica delimitada pueden suministrar el queso «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» envasado a los comerciantes para su reenvasado en porciones más pequeñas fuera de la zona delimitada. En este caso, la etiqueta del producto deberá indicar el nombre del productor, la fecha de producción y el código del lote de fabricación. Con ello se pretende garantizar la trazabilidad completa del producto.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los productores de la zona geográfica delimitada pueden suministrar el queso «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» envasado a los comerciantes para su reenvasado en porciones más pequeñas fuera de la zona delimitada. En este caso, la etiqueta del producto deberá indicar el nombre del productor, la fecha de producción y el código del lote de fabricación. Con ello se pretende garantizar la trazabilidad completa del producto.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona delimitada para la producción de la leche y el proceso de elaboración del queso «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» comprende las siguiente regiones: 1) REGIÓN DE GRECIA CENTRAL (STEREA ELLADA): toda la unidad periférica de Euritania y el municipio de Makrakomi en la unidad periférica de Ftiótide; 2) REGIÓN DE EPIRO: el municipio de Tzoumerka Norte (unidades municipales de Matsouki y Pramanta) en la unidad periférica de Ioánina y los municipios de Tzoumerka Central, Arta (unidad municipal de Xirovouni) y Georgios Karaiskakis (unidades municipales de Tetrafylia e Irakleia) en la unidad periférica de Arta; 3) REGIÓN DE GRECIA OCCIDENTAL: los municipios de Xirómero, Anfiloquía, Accio-Vónitsa y Agrinio; 4) REGIÓN DE TESALIA: los municipios de Argitea, Limni Plastira y Muzaki, en la unidad periférica de Karditsa, y el municipio de Pyli, en la unidad periférica de Trikala.

Una característica común a estas zonas es el relieve montañoso del extremo central-meridional de la cordillera de Pindus, que incluye las zonas montañosas de Ágrafa, Valtos, Argitea, Aspropótamos y Tzoumerka. Las montañas tienen una presencia significativa: las montañas de Tinfresto, Panaitolikó, Ágrafa y Argitea y la cordillera de Athamanika, con alturas que a menudo superan los 2 000 metros. La zona también se caracteriza por la presencia de valles y ríos.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» es un queso que se ha vinculado directamente a su zona de producción durante muchos años. La cría de ganado en estas zonas no ha variado con el paso del tiempo. En consecuencia, la producción se basa en las costumbres, tradiciones y técnicas locales, que confieren a los productos las características que los diferencian de productos similares de otras regiones. El «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» es un producto que pertenece a esta categoría, con un fuerte componente tradicional e histórico. Entre los aspectos clave del vínculo con la zona de producción se encuentran la materia prima, la leche y el método de elaboración del queso, que se ha mantenido prácticamente inalterado a lo largo de las generaciones.

La geomorfología de la zona es rica en pastos, pero no es apta para actividades agrarias distintas de la ganadería. Esto tiene una gran influencia en la configuración de las características de la leche. La zona presenta un clima montañoso con diversos microclimas. Los inviernos fríos con nieve y los veranos frescos son una característica fundamental del clima de la zona, junto con una temperatura media anual que es baja para Grecia. Los niveles elevados de precipitaciones y la ausencia de sequías severas en verano constituyen otra característica. La precipitación media anual supera los 700 mm, alcanzando la cifra de 918 mm en la zona de Karpenisi. El efecto del clima se evidencia en la cubierta forestal abundante y en la variedad de especies de flora mediterránea. Existen unos 1 139 taxones de plantas silvestres registrados, de los cuales 119 son endémicos de los Balcanes y 89 son endémicos de Grecia.

Las ovejas y cabras productoras de leche están adaptadas a las condiciones y retos de la zona. Proceden de animales criados en la zona durante años. La mayoría de los ganaderos tienen rebaños pequeños que mantienen ellos mismos, además de sus propios programas de cría. Por lo tanto, rara vez adquieren nuevo ganado en otras zonas, ya que un factor clave para sustituir el ganado es la selección de poblaciones de animales criados en la zona durante años. Se fijan en las características anatómicas y productivas de las madres. Este proceso continuo de selección ha dado lugar a animales que no necesitan mucha comida, están adaptados al terreno montañoso y resisten las bajas temperaturas y las enfermedades.

Las ovejas y cabras productoras de leche de la zona delimitada tienen un peso corporal de pequeño a medio, con las características anatómicas adecuadas para desplazarse de forma natural en la difícil orografía de los pastos. Los métodos de pastoreo nómada que se emplean con las ovejas y las cabras se basan en el pastoreo al aire libre en la flora que crece en las partes elevadas de la zona de producción. Estos métodos dan lugar a rendimientos inferiores, ya que los animales se mueven más y, por tanto, consumen energía para encontrar alimento. Asimismo, están expuestos a condiciones meteorológicas como el frío, el calor, incluido el estrés térmico, y la lluvia, todo lo cual produce un gasto energético.

A pesar del bajo rendimiento, el ganado lechero de la zona produce leche de alta calidad debido a su alimentación compuesta por la variada flora local. Según un estudio titulado «Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product "Tsalafouti"» [Efecto de la composición de los pastos en las características cualitativas del producto lácteo tradicional griego «Tsalafouti»], publicado en 2017 en el *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* [Revista de Ciencias Medioambientales, Toxicología y Tecnología Alimentaria], esta leche tiene un alto contenido en materia grasa. En consecuencia, es más espesa que la leche producida en zonas más bajas con pastos de regadío. También tiene un aroma intenso y fuerte debido a su alto contenido en compuestos volátiles: terpenos cíclicos y acíclicos, cetonas, aldehídos, ésteres y otros. Son el resultado del pastoreo al aire libre entre las hierbas aromáticas y medicinales de la zona.

El «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» se elaboraba de forma tradicional a partir de la leche que las ovejas y las cabras producían al final de la lactancia en la zona delimitada. El proceso comenzaba con la filtración de la leche recién ordeñada. A continuación, la leche se hervía removiéndola al mismo tiempo y se vertía el producto en lecheras de madera, almacenadas en fosas dentro de cabañas a gran altitud, a temperaturas comprendidas entre 10 y 16 °C. El producto se removía regularmente para que madurara en un plazo de dos semanas, adquiriendo una textura espesa y cremosa. La adición de sal gruesa también desempeñaba un papel importante en la elaboración del queso. La sal solo se añadía al final del proceso. El cuajo se añadía únicamente cuando se consideraba necesario. Fue necesario desarrollar e implementar un proceso de elaboración de queso que no requiriese de mucho tiempo, debido al terreno escarpado, que obligaba a los ganaderos a frecuentar lugares inhóspitos, lejos de su hogar. La velocidad del proceso también se vio favorecida por la leche relativamente espesa que se producía en la zona.

En la actualidad, la producción del «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» se realiza utilizando el mismo proceso, del siguiente modo: la leche se hierve o pasteuriza primero, y se enfría después hasta alcanzar una temperatura de entre 12 y 18 °C. Cuando es necesario, se añaden cuajo y bacterias acidolácticas (fermentos comerciales). Las bacterias acidolácticas producen ácido láctico a una velocidad controlada específica. El cuajo, además de dar lugar a la cuajada, contribuye a los cambios que se producen durante la maduración, con la hidrólisis de las proteínas mediante las enzimas proteolíticas que contiene el cuajo. A continuación, el preparado se introduce en recipientes cerrados herméticamente de materiales aptos para el uso alimentario. Se deja madurar a esa temperatura durante un máximo de doce días. Un factor clave de la producción es que se remueve frecuente y regularmente, al menos dos veces al día. Esto favorece el proceso de fermentación natural a través de la microbiota de la leche que, junto con la microbiota de la atmósfera, contribuye a lograr la textura relativamente espesa y cremosa. Tras la maduración, se añade sal. A continuación, el queso se escurre con un paño para obtener el contenido de humedad deseado en el producto.

La aplicación de este procedimiento especial confiere al «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» una textura cremosa característica y unas características fisicoquímicas y organolépticas distintivas que lo diferencian de otros quesos para untar. En concreto, el método de coagulación ácida se lleva a cabo con un breve período de maduración y remoción frecuente. Esto contribuye a la producción de ácido láctico por parte de los microorganismos de la leche que consumen la lactosa. El resultado es un producto con una acidez elevada: pH entre 3,8-4,6. Al mismo tiempo, el método empleado en la elaboración del queso confiere al «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» un contenido de humedad muy elevado. Esto significa que el producto tiene un contenido bajo en materia grasa, del 10-17 %, a pesar del alto contenido en materia grasa de la leche producida en la zona. Por último, hervir la leche aumenta el contenido total de sólidos, dando lugar a la estructura cohesionada característica.

El «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» presenta una textura suave y cremosa, en términos organolépticos. Es firme, con un sabor fresco y ligeramente dulce, que deja un regusto ácido muy leve debido a su carácter ácido (pH bajo). Además, el aroma suave y agradable puede atribuirse a las ovejas y cabras que pastan en la flora de la zona, rica en plantas aromáticas y medicinales con grandes cantidades de terpenos y aldehídos volátiles. Debido al contenido de compuestos volátiles de las plantas de la zona, el aroma tiene un carácter amaderado con notas de abeto y pino (debido al α-pineno que contienen), así como abundantes aromas de salvia y tomillo. Una característica específica derivada de la utilización del método de coagulación ácida es la ausencia de hongos aerobios «superficiales», lo cual es sabido que provoca un deterioro de los quesos frescos. Por último, una cualidad importante del producto es su naturaleza de acidez elevada que garantiza una concentración total especialmente baja de *Staphylococcus*, incluidas las cepas del *Staphylococcus aureus* patógeno, así como coliformes, con valores inferiores a 2,5 y 1 log cfu/g, respectivamente. Las bacterias coliformes suelen influir en el deterioro de los quesos frescos.

Existe una amplia gama de fuentes escritas sobre la tradición, la reputación y la historia del producto, lo que pone de relieve el fuerte vínculo existente entre el «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» y la zona delimitada. Entre los ejemplos, cabe citar el *Poimenika tis Roumelis* [Pastoral de Rúmeli, nombre histórico de Grecia Central] de D. Loukopoulos, un libro escrito en el dialecto local y publicado en 1930. En él se hace referencia en numerosas ocasiones al «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», confirmando el vínculo indisociable del producto con la vida de los ganaderos de Rúmeli, así como su importancia comercial y nutricional. Otro testimonio es el libro *I vlachozoi sta vouna* [La vida del pastor en las montañas], de V. Lamnatos, publicado en 1976. El autor habla de su infancia en la década de 1920, describiendo la gran importancia del queso en la dieta de los ganaderos. Proporciona información importante sobre el comercio del producto, así como sobre el gran entusiasmo que mostraban por la compra de «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» aquellos que no tenían ganado.

Existen muchos libros, publicaciones y ensayos más recientes sobre el vínculo y la importancia del producto para la economía de la zona delimitada. Por ejemplo, el libro de 2006 *Ta Theodoriana Artas* [Theodoriana, Arta] proporciona numerosas pruebas documentales sobre la vida y costumbres de las personas que habitan la zona desde mediados del siglo XVII. Esta obra incluye una descripción detallada de la importancia para la comunidad local del queso «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», con información sobre las materias primas y el método de producción.

Una simple búsqueda en Internet de la palabra «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» genera más de 22 000 resultados, lo cual evidencia la reputación del producto. Se ofrecen algunos ejemplos a continuación:

1. En *Aperantiaka Nea*, un sitio web de noticias de Ágrafa, hay una publicación titulada *Ti einai to Tsalafouti* [Qué es Tsalafouti], que ofrece información relevante sobre el producto, cómo conservarlo y cómo utilizarlo.
2. El sitio web de *Athinorama*, una de las revistas griegas más conocidas, contiene una presentación de los quesos locales e importados que se consumen en Grecia. Entre los quesos tradicionales de la Grecia peninsular se incluye el «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», con especial atención a su gastronomía, sus características organolépticas y su modo de consumo.
3. En el sitio web de Ilias Mamalakis, uno de los cocineros más famosos de Grecia, figura una lista de quesos de Grecia Central. Esta incluye el «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», que se describe como untable, con una textura similar al yogur.
4. En *sympetheroi.eu*, un sitio web griego de alcance internacional, se incluye en los quesos griegos dentro de la categoría «light» [ligero] (bajo en grasas y calorías).
5. En el sitio web local de Petrilia, el abogado y folclorista M. Papadimitriou, de Argitea (Karditsa), ha publicado una cantidad significativa de información sobre el folclore relativo al queso «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», su importancia y su vínculo con la zona de producción.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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