C/2024/4750

26.7.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/4750)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„ΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

ELi nr: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

KPN (X) KGT ( )

1. **KPN nimetus(ed)**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Kreeka

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ on pehme ja kreemja tekstuuriga valge määrdejuust. Maitse on kergelt magus ja järelmaitse õrnalt hapukas, sest toode on väga happelise iseloomuga. Toote mahedas lõhnas on tunda piirkonna kohalikke maitsetaimi, mida vabapidamisel loomad söövad.

Toode on happe abil kalgendatud juust, milles on mitut liiki väga happelisi (pH 3,8–4,6) pärmiseeni. Sellega tagatakse, et kõigi *Staphylococcus*'e, sealhulgas patogeense *Staphylococcus aureus*'e tüvede ja kolibakterite kontsentratsioon on eriti väike, vastavalt alla 2,5 ja 1 log cfu/g. Need omadused ning asjaolu, et toote happesusest tingituna ei ole toote pinnal aeroobseid seeni, aitavad vältida toote riknemist.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Füüsikalised ja keemilised omadused on järgmised.

— Rasvasisaldus: 10–17 % kogumassist

— Valgusisaldus: vähemalt 7 %

— Niiskusesisaldus: 66–73 %

— pH: 3,8–4,6

— Soolasisaldus: 1,3–2,0 %

Traditsiooniliselt valmistatakse toodet „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ Pinduse mäeaheliku kesk- ja lõunaosas kas lambapiimast või lamba- ja kitsepiima segust. Kitsepiima sisaldus segus ei ole suurem kui 20 %. Alates 20. sajandi algusest on tootele osutatud mitmes kirjalikus allikas, kus kirjeldatakse juustuga „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ seotud traditsioone ning selle mainet ja ajalugu. Need allikad näitavad, et toodet on määratletud piirkonnas valmistatud alates 17. sajandist. Samuti on kirjalikes ürikutes juba rohkem kui 120 aastat tagasi märgitud piirkonna elanike hüüdnimena *tsalafoutis*. See näitab, et juust oli tuntud ja selle nimi rahvakultuuris nii juurdunud, et sellest sai piirkonna kohalike elanike hüüdnimi. Tänapäevane juustuvalmistamismeetod tugineb traditsioonilisele meetodile, mille kohaselt on tootmis- ja valmitamisaeg lühike ega ületa 12 päeva. Juustu kõlblikkusaeg on umbes 60 päeva alates selle valmistamise päevast või, kui kasutatakse gaaspakendamist, siis pärast pakendi avamist.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toodet „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ valmistatakse üksnes nende lammaste ja kitsede piimast, keda määratletud piirkonnas kasvatatakse traditsiooniliselt rändkarjatamise teel.

Kui kohapeal talveks varutud sööda kogus ei ole piisav, antakse loomadele igapäevaselt lisaks kas määratletud piirkonnas või väljaspool seda toodetud sööta. Selline sööt peab moodustama alla 50 % loomade päevasest söödakogusest.

Lammaste ja kitsede sööt põhineb määratletud piirkonna taimestikul, loomad söövad karjamaal värsket rohtu ja/või söödetakse neid kuivatatud ja ladustatud heintaimedega. Koresööta kasutatakse päevadel, mil ilmastikutingimused on ebasoodsad.

Piirkonnas kasvab mitmesuguseid looduslikke maitsetaimi, millel on aromaatsed ja raviomadused. Need taimed annavad kohalikule lamba- ja kitsepiimale erilised organoleptilised omadused. Seetõttu on selliste taimede olemasolu söödas väga oluline.

Piirkonnas traditsiooniliselt peetavad lambad ja kitsed on väikese kuni keskmise kehakaaluga loomad, kes ei vaja palju sööta ja keda kasvatatakse peamiselt piima tootmiseks. Loomad on kohanenud piirkonna mägise maastikuga. Piima tootlikkus on suhteliselt väike, kuid loomadelt saadakse eriliste organoleptiliste, füüsikaliste ja keemiliste omadustega piima. See tuleneb nende söödast, mis põhineb määratletud piirkonna taimestikul. Loomad söövad värsket rohtu ja/või söödetakse neid heinaga, mis koosneb piirkonnast pärit kuivatatud heintaimedest, mis on ladustatud kasutamiseks ebasoodsate ilmastikutingimustega päevadel.

Piim, mida kasutatakse toote „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ valmistamiseks, ei tohi olla kontsentreeritud ega sisaldada selliseid lisaaineid nagu piimapulber või -kontsentraat, piimavalgud, värvained, säilitusained, kaseinaadid ega muud lisaained. Lisaks ei tohi olla jälge kahjulikest võõrlisanditest, nagu pestitsiidid või antibiootikumid. Talvekuudel on vaja lisada pulbrilist või vedelat laapi, mida saab tööstuslikult toota. Kasutada võib ka ohutuid piimhappebaktereid.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote valmistamine ja valmitamine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas ning tooraine peab pärinema üksnes samast piirkonnast.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ pakendatakse kuni 10 kg plast- või muudesse toidupakenditesse.

Toode tuleb pakendada määratletud geograafilises piirkonnas, sest toorpiim on vastuvõtlik mikroobsele riknemisele. Teine põhjus on see, et lõpptoode on värske ja kergesti riknev, kuna sellel puudub koorik. Pakendamisega piirkonnas välditakse seega ohtu toote kvaliteedile ja organoleptilistele omadustele ning kaitstakse tarbijate ohutust. Lisaks aitab pakendamine tootmispiirkonnas kaasa lõpptoote jälgitavusele ja hõlbustab selle päritolu kontrollimist. Määratletud geograafilise piirkonna tootjad võivad tarnida pakendatud juuste „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ kauplejatele, kes pakendavad need väljaspool määratletud piirkonda ümber väiksemateks portsjoniteks. Sellisel juhul tuleb toote etiketile märkida tootja nimi, tootmiskuupäev ja tootepartii kood. Selle eesmärk on tagada toote täielik jälgitavus.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Määratletud geograafilise piirkonna tootjad võivad tarnida pakendatud juuste „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ kauplejatele, kes pakendavad need väljaspool määratletud piirkonda ümber väiksemateks portsjoniteks. Sellisel juhul tuleb toote etiketile märkida tootja nimi, tootmiskuupäev ja tootepartii kood. Selle eesmärk on tagada toote täielik jälgitavus.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud piirkond, kus toodetakse piima ja valmistatakse juustu „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, koosneb järgmistest osadest: 1) KESK-KREEKA PIIRKOND (STEREA ELLADA): kogu Evrytania piirkondlik üksus ja Fthiotida piirkondlikus üksuses Makrakomi omavalitsus; 2) ÍPEIROSE PIIRKOND: Põhja-Tzoumerka omavalitsus (Matsouki ja Pramanta haldusüksus) Ioannina piirkondlikus üksuses ning Kesk-Tzoumerka, Arta omavalitsus (Xirovouni haldusüksus) ja Georgios Karaiskakise (Tetrafylia ja Irakleia haldusüksus) omavalitsus Arta piirkondlikus üksuses; 3) LÄÄNE-KREEKA PIIRKOND: Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa ja Agrinio omavalitsus; 4) TESSAALIA PIIRKOND: Karditsa piirkondliku üksuse Argithea, Limni Plastira ja Mouzaki omavalitsus ning Trikala piirkondlikus üksuses Pyli omavalitsus.

Nende piirkondade ühine tunnus on Pinduse mäeaheliku kesk-lõunaserva mägine maastik, mis hõlmab Agrafa, Valtose, Argithea, Aspropotamose ja Tzoumerka mägipiirkonda. Mäed on kõikjal – Tymfristose, Panaitoliko, Agrafa ja Argithea mägedes ning Athamanika mäeahelikus on tippude kõrgus sageli üle 2 000 meetri. Piirkonnas on ka palju orge ja jõgesid.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toode „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUT“ on juba aastaid tihedalt seotud oma tootmispiirkonnaga. Karjakasvatus nendes piirkondades ei ole aastate jooksul muutunud. Seega põhineb tootmine kohalikel tavadel, traditsioonidel ja meetoditel, mis tagavad toote sellised omadused, mis eristavad seda teiste piirkondade sarnastest toodetest. Ka tootel „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ on tugev traditsiooniline ja ajalooline taust. Tootmiskohaga seob toodet tooraine (toorpiim) kasutamine ja juustuvalmistamise meetod, mida on põlvest põlve edasi antud ja mis on püsinud peaaegu muutumatuna.

Tänu piirkonna pinnavormidele on siin rikkalikult karjamaid, mis ei sobi muuks põllumajanduslikuks tegevuseks peale loomakasvatuse. Pinnavormid on väga oluline piima omaduste kujunemisel. Piirkonnas valitseb mäestikukliima, kuid siin on ka mitmesuguse mikrokliimaga paiku. Piirkonna kliimale on iseloomulikud külmad lumerikkad talved ja jahedad suved ning Kreeka muude piirkondadega võrreldes on aasta keskmine temperatuur madal. Suvel on piirkonnas palju sademeid ning tõsist põuda ei esine: keskmine sademete hulk on üle 700 mm aastas ja Karpenisi piirkonnas ulatub see näitaja 918 mm-ni. Kliima mõju avaldub ka selles, et piirkonnas on palju metsa ja Vahemere taimeliikide kooslus on siin mitmekesine. Registreeritud on ligikaudu 1 139 looduslikku taimetaksonit, millest 119 on endeemilised Balkani riikides ja 89 endeemilised Kreekas.

Piimalambad ja -kitsed on kohanenud piirkonna tingimuste ja keeruliste oludega. Nad on piirkonnas aastaid aretatud loomade järglased. Enamikul loomakasvatajatel on väikesed karjad, mida nad ise haldavad, ja neil on ka oma aretusprogrammid. Nad ostavad harva uusi loomi teistest piirkondadest, sest karja uuendamisel on tähtis teha valik piirkonnas juba aastaid aretatud loomade populatsioonidest. Tähelepanu keskmes on emasloomade anatoomilised omadused ja tootlikus. Pideva selekteerimise tulemusena on saadud loomad, kes ei vaja palju sööta, on kohanenud mägise maastikuga ning vastupidavad madalatele temperatuuridele ja haigustele.

Määratletud piirkonnas kasvatatavad lambad ja kitsed on väikese või keskmise kehakaaluga ning neil on vajalikud anatoomilised omadused, et karjamaade keerulisel maastikul raskusteta toime tulla. Lammaste ja kitsede rändkarjatamisel peetakse neid vabalt piirkonna kõrgemal asuvatel karjamaadel. Seetõttu on tootlikus väiksem, sest loomad liiguvad rohkem ja tarbivad seega energiat. Lisaks mõjutavad tootlikkust ka ilmastikutingimused, nagu külm ja soe/palav ilm ning vihm, millega toimetulek nõuab energiat.

Vaatamata väikesele tootlikkusele annavad piirkonna piimaloomad, kelle sööt koosneb rikkalikust kohalikust taimestikust, kvaliteetset piima. Uuringu kohaselt, milles käsitleti karjamaade taimekoosluse mõju Kreeka traditsioonilise piimatoote „Tsalafouti“ kvaliteediomadustele ja mis avaldati 2017. aastal väljaandes „Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology“, on piirkonnas toodetud piim suure rasvasisaldusega. See tähendab, et kohalik piim on tihkema tekstuuriga kui madalamal asuvatel niisutatud karjamaadel toodetud piim. Määratletud piirkonnas kogutud piimal on ka intensiivne ja tugev lõhn, sest piim sisaldab suures koguses selliseid lenduvaid ühendeid nagu atsüklilised ja tsüklilised terpeenid, ketoonid, aldehüüdid, estrid jm. See on tingitud piirkonna loomade vabalt karjatamisest rohumaadel, kus kasvavad aromaatsete ja raviomadustega taimed.

Traditsiooniliselt valmistati toodet „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ määratletud piirkonnas laktatsiooni lõpu poole saadud lamba- ja kitsepiimast. Kohe pärast lüpsmist piim kurnati ja kuumutati pidevalt segades. Seejärel paigutati piim puidust piimatünniga mägikarjamaal spetsiaalses onnis maasse kaevatud auku, kus temperatuur püsis 10–16 °C juures. Piima segati korrapäraselt, nii et see laagerdus kahe nädala jooksul, saavutas tihke ja kreemja tekstuuri. Juustu valmistamisel oli oluline roll ka jämeda soola lisamisel. Soola lisati alles valmitamise lõpus. Laapi lisati ainult siis, kui seda peeti vajalikuks. Sellise juustuvalmistamismeetodi väljatöötamine ja omaksvõtmine, mis ei nõua palju aega, on tingitud piirkonna mägisest reljeefist. Loomakasvatajad olid sunnitud peatuma ebasoodsates piirkondades, mis asusid kodust kaugel. Juustu kiirele valmimisele aitas kaasa ka piirkonna suhteliselt tihke tekstuuriga piim.

Tänapäeval on toote „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ valmistamismeetod ikka sama. Kõigepealt piim kuumutatakse/pastöriseeritakse ja jahutatakse seejärel temperatuurini 12–18 °C. Vajadusel lisatakse laapi ja piimhappebaktereid (kaubanduslik starterkultuur). Piimhappebakterid toodavad piimhapet konkreetse kontrollitud kiirusega. Laap ja kalgendi moodustumine aitavad kaasa valmimise ajal toimuvatele muutustele, kuna laabis sisalduvad proteolüütilised ensüümid hüdrolüüsivad valke. Seejärel pannakse valmistis õhukindlatesse mahutitesse, mis on valmistatud toiduainete käitlemiseks sobivast materjalist, ja valmitatakse eespool mainitud temperatuuril kuni 12 päeva. Tootmise olulisim etapp on sage ja korrapärane segamine vähemalt kaks korda päevas. See soodustab piima mikrofloora abil loomulikku käärimist, mis koos atmosfääris leiduva mikroflooraga võimaldab saavutada suhteliselt tihke ja kreemja tekstuuri. Pärast valmitamist lisatakse sool. Seejärel nõrutatakse juustu läbi riide, et saavutada toote soovitud niiskusesisaldus.

Selline eriline valmistamismeetod annab tootele „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ omase kreemja tekstuuri ning iseloomulikud füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused, mis eristavad juustu teistest määrdejuustudest. Täpsemalt kasutatakse happe abil kalgendamist koos lühikese valmitamisaja ja sagedase segamisega. See aitab piimas leiduvatel mikroorganismidel toota laktoosist piimhapet. Tulemuseks on väga happeline toode: pH: 3,8–4,6. Kasutatav juustuvalmistamismeetod tagab toote „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ väga suure niiskusesisalduse. See tähendab, et hoolimata piirkonna piima suurest rasvasisaldusest, on toote rasvasisaldus väike (10–17 %). Piima kuumutamisel suureneb selles kuivaine üldsisaldus, ja tekib iseloomulik sidus struktuur.

Tootel „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ on pehme kreemjas tekstuur, see on tihke, värske lõhna ja kergelt magusa maitsega, millest jääb juustu madala pH tõttu kerge happeline järelmaitse. Juustu mahe ja meeldiv lõhn on tingitud piirkonna lammaste ja kitsede söödas leiduvatest aromaatsete ja raviomadustega taimedest, mis sisaldavad suures koguses lenduvaid terpeene ja aldehüüde. Tänu lenduvatele ühenditele, mida piirkonna taimed sisaldavad on juustu lõhn puidune, selles on nulu ja männi aroominüansse (nendes taimedes sisalduva α-pineeni tõttu) ning laialdaselt leiduva salvei ja aed-liivatee aroomi. Happelise kalgendamise meetodi kasutamise eriomadus seisneb selles, et puuduvad pinnapealsed aeroobsed seened, mis põhjustavad värskete juustude riknemist. Toote kõrge happesus tagab, et kõigi *Staphylococcus*'e, sealhulgas patogeense *Staphylococcus aureus*'e tüvede ja kolibakterite kontsentratsioon on eriti väike, vastavalt alla 2,5 ja 1 log cfu/g. Kolibakterid põhjustavad sageli värskete juustude riknemist.

Toote valmistamise traditsioone, mainet ja ajalugu käsitlevaid kirjalikke allikaid on palju ning neis tõstetakse esile toote „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ ja määratletud piirkonna vahelist tugevat seost. Näitena võib tuua D. Loukopoulose poolt kohalikus dialektis kirjutatud teose „Poimenika tis Roumelis“ [Rumeelia pastoraal (Rumeelia on Kesk-Kreeka ajalooline nimi)], mis avaldati 1930. aastal. Selles on arvukalt viiteid tootele „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, mis kinnitab toote lahutamatut seost Rumeelia loomakasvatajate igapäevaeluga ning juustu tähtsust kaubavahetuses ja toidulaual. Näiteks võib tuua ka V. Lamnatose 1976. aastal avaldatud raamatu „I vlachozoi sta vouna“ [Mägikarjuse elu]. Autor räägib oma lapsepõlvest 1920. aastatel, kirjeldades juustu suurt tähtsust karjakasvatajate toidus. Ta kirjeldab üksikasjalikult tootega kauplemist, samuti kinnitab ta, et inimesed, kellel ei olnud loomi, ostsid hea meelega toodet „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“.

Toote seost määratletud piirkonnaga ja selle tähtsust piirkonna majandusele on sageli käsitletud uuemates raamatutes, väljaannetes ja esseedes. Näiteks 2006. aasta raamatus „Ta Theodoriana Artas“ esitatakse palju dokumentaalseid tõendeid alates 17. sajandi keskpaigast piirkonnas elanud inimeste elu ja tavade kohta. Raamat sisaldab üksikasjalikku kirjeldust selle kohta, kui oluline on juust „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ kohaliku kogukonna jaoks, ning teavet tooraine ja tootmismeetodi kohta.

Toote mainele viitab ka see, et lihtne internetiotsing väljendi „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ kohta annab tulemuseks üle 22 000 vaste. Näiteks:

1. Agrafa uudiste veebisaidil *Aperantiaka Nea* on postitus pealkirjaga „Ti einai to Tsalafouti“ [„Mis on Tsalafouti“], milles jagatakse olulist teavet toote ning selle säilitamise ja serveerimise kohta.
2. Ühe tuntuma Kreeka ajakirja *Athinorama* veebisaidil tutvustatakse Kreekas tarbitavaid kohalikke ja imporditud juustusid. Kreeka mandriosa traditsiooniliste juustude hulgas on ka toode „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, mille puhul pööratakse erilist tähelepanu selle gastronoomilistele ja organoleptilistele omadustele ning tarbimisviisidele.
3. Kreeka ühe kuulsaima koka Ilias Mamalakise veebisaidil on esitatud Kesk-Kreeka juustude loetelu. Seal on nimetatud ka toodet „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, mida kirjeldatakse kui määritavat, jogurtisarnase tekstuuriga toodet.
4. Kreekat rahvusvahelisel tasandil tutvustaval veebisaidil *Sympetheroi.eu* on toode „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ kantud „kergete“ (väherasvane, madal kalorsus) Kreeka juustude kategooriasse.
5. Petrilia kohaliku omavalitsuse veebisaidil on jurist ja folklorist M. Papadimitriou Argitheast (Karditsa) avaldanud hulgaliselt rahvapärimusi juustu „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ kohta, selle tähtsusest ja seostest tootmispiirkonnaga.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

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