C/2024/4750

2024.7.26.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/4750)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

EU-szám: PDO-GR-02909 – 2023.4.10.

OEM (x) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM)**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Görögország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajtok

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” fehér, kenhető, lágy, krémes állagú sajt. Íze enyhén édes, a sajt erősen savas jellege miatt enyhén savas utóízzel. A környéken szabadon tartott állatok takarmányozásához használt helyi gyógynövények megjelennek a sajt enyhe aromájában.

Erősen savas jellegű (pH 3,8–4,6), savval koagulált sajt, az élesztőgombák jelentős mennyiségben vannak jelen. Ez biztosítja az összes *Staphylococcus* különösen alacsony koncentrációját, beleértve a patogén *Staphylococcus aureus* törzseket és a kólibaktériumokat, is, melyek jelenléte 2,5, illetve 1 log cfu/g érték alatt van. Ezek a jellemzők, valamint a „felszíni” aerob gomba hiánya – ez szintén a termék savasságának köszönhető – hozzájárulnak ahhoz, hogy a termék ne romoljon meg.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

A fizikai-kémiai jellemzők a következők:

— Zsírtartalom: a teljes tömeg 10–17 %-a

— Fehérjetartalom: minimum 7 %

— Nedvességtartalom: 66–73 %

— pH-érték: 3,8-4,6

— Sótartalom: 1,3–2,0 %.

A „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” hagyományosan juhtejből vagy juh- és kecsketej keverékéből készül a Píndosz-hegység középső és déli peremén fekvő területeken. A kecsketej mennyisége nem haladja meg a felhasznált összes tej 20 %-át. A 20. század elejétől kezdve számos írásos forrás dokumentálja a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sajt hagyományát, hírnevét és történetét. Ezek a források bizonyítják, hogy a terméket a 17. század óta állítják elő a körülhatárolt területen. Az írásos beszámolókból az is kiderül, hogy a „Tsalafoutis” becenevet több mint 120 éve használják a terület lakosaira. Ez azt mutatja, hogy a sajt olyannyira ismert és elterjedt volt a népi kultúrában, hogy a helyi lakosság beceneveként használhatták. A modern sajtkészítési módszer a hagyományos módszert követi, és nagyon rövid, legfeljebb 12 napos gyártási és érlelési időt igényel. A sajt eltarthatósági ideje a gyártás napjától, illetve – védőgázas csomagolás esetén – a csomagolás felbontásától számított körülbelül 60 nap.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” kizárólag a körülhatárolt területen belül hagyományosan nomád legeltetéssel tartott juhok és kecskék tejéből készül.

Ha a télire betárolt növények nem elegendőek, az állatok napi étrendjét a körülhatárolt területen belül vagy azon kívül termelt takarmánnyal egészítik ki. Ez utóbbi esetben az ilyen jellegű takarmány az állatok napi étrendjének legfeljebb 50 %-át teheti ki.

A juhok és kecskék étrendje a körülhatárolt terület növényvilágára épül, amelyhez az állatok legeltetés útján és/vagy a területről származó, szárított és eltárolt növényekből álló takarmány formájában jutnak hozzá. Az ilyen takarmányt olyan napokon szokták igénybe venni, amikor az időjárási körülmények kedvezőtlenek.

A területen jelentős számú, aromás és gyógyhatású vadon élő növény található. Ezek a növények különleges érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöznek a belőlük táplálkozó juhok és kecskék által adott tejnek. Ezért fontos az étrendbe való bevonásuk.

A térségben tartott juhok és kecskék hagyományosan kis és közepes testtömegű, kevés takarmányt igénylő, elsősorban tejtermelésre szánt állatok. Az állatok alkalmazkodtak a terület hegyvidéki terepviszonyaihoz. Tejhozamuk viszonylag alacsony, viszont különleges érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzőkkel rendelkező tejet adnak. Ez annak köszönhető, hogy táplálkozásuk a körülhatárolt terület növényvilágán alapul, amelyhez közvetlenül legeltetéssel, illetve – kedvezőtlen időjárási körülmények esetén – a területről származó, szárított és tárolt növényekből álló takarmány formájában jutnak hozzá.

A „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” előállításához felhasznált tej nem lehet sűrített, és nem tartalmazhat olyan adalékanyagokat, mint például tejpor vagy tejsűrítmény, tejfehérjék, színezékek, tartósítószerek, kazeinátok vagy egyéb adalékanyagok. Ezenkívül nem lehet a termékben nyoma káros idegen anyagoknak, például peszticideknek vagy antibiotikumoknak. A téli hónapokban szükség van porított vagy folyékony oltóanyag hozzáadására, ez nagyüzemi módon is előállítható. Ártalmatlan tejsavbaktériumok is használhatók.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A termék teljes előállítási és érlelési folyamatának a körülhatárolt földrajzi területen kell történnie, kizárólag a területről származó alapanyagok felhasználásával.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” csomagolása műanyag vagy egyéb élelmiszer-csomagolásba történik, legfeljebb 10 kg-os kiszerelésben.

A terméket a körülhatárolt földrajzi területen kell csomagolni, mivel a nyersanyag – a tej – mikrobiális károsodásnak van kitéve. További indok, hogy a végtermék friss és könnyen romlik, mivel nem rendelkezik kéreggel. A területen történő csomagolás ezért kiküszöböli a termék minőségével és érzékszervi jellemzőivel kapcsolatos kockázatokat, és a fogyasztók biztonságát szolgálja. Ezenkívül az előállítási területen történő csomagolás hozzájárul a késztermék nyomonkövethetőségéhez, és megkönnyíti a termék eredetének ellenőrzését. Végezetül a körülhatárolt földrajzi terület termelőinek lehetőségük van arra, hogy „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sajtot csomagolva szállítsanak a kereskedők részére, hogy azok a körülhatárolt területen kívül kisebb adagokban újracsomagolják a terméket. Ebben az esetben a termék címkéjén fel kell tüntetni a gyártó nevét, a gyártás időpontját és a gyártási tétel azonosító kódját. Ennek az előírásnak az a célja, hogy biztosítani lehessen a termék teljes nyomonkövethetőségét.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A körülhatárolt földrajzi terület termelőinek lehetőségük van arra, hogy „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sajtot csomagolva szállítsanak a kereskedők részére, hogy azok a körülhatárolt területen kívül kisebb adagokban újracsomagolják a terméket. Ebben az esetben a termék címkéjén fel kell tüntetni a gyártó nevét, a gyártás időpontját és a gyártási tétel azonosító kódját. Ennek az előírásnak az a célja, hogy biztosítani lehessen a termék teljes nyomonkövethetőségét.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A tej és a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sajt előállításának körülhatárolt területe a következő területeket foglalja magában: 1) KÖZÉP-GÖRÖGORSZÁGI RÉGIÓ (SZTEREÁ HELLÁDA): Evritania prefektúra teljes területe és Makrakomi település Fthiótida prefektúrában; 2) EPIRUSZ RÉGIÓ: Észak-Tzoumerka település (Matsouki és Pramanta települési egységek) Joánina prefektúrában, valamint Közép-Tzoumerka, Arta (Xirovouni települési egysége) és Georgios Karaiskakis (Tetrafylia és Irakleia települési egységek) Árta prefektúrában; 3) NYUGAT-GÖRÖGORSZÁG RÉGIÓ: Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa és Agrinio települések; 4) THESSZÁLIA RÉGIÓ: Kardíca prefektúrában Argithea, Limni Plastira és Mouzaki települések, Trikala prefektúrában pedig Pyli település.

E területek közös jellemzője a Píndosz-hegység középső-déli peremének hegyvidéki domborzata, amely magában foglalja Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos és Tzoumerka hegyvidéki területeit. A hegyvidékek határozzák meg a terület jellegét: a Tymfristos, a Panaitoliko, az Agrafa és az Argithea hegység, valamint az Athamanika hegyvonulat, amelynek magassága gyakran meghaladja a 2 000 métert. A területet völgyek és folyók is jellemzik.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sajt hosszú ideje közvetlenül kapcsolódik előállítási területéhez. Az állattenyésztés ezeken a területeken az évek során változatlan maradt. Ennek eredményeként a termelés a helyi szokásokon, hagyományokon és eljárásokon alapul, amelyek a terméknek olyan jellemzőket kölcsönöznek, amelyek megkülönböztetik azokat más régiók hasonló termékeitől. A „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” olyan termék, amely erős tradicionális és történelmi vonatkozásai miatt ebbe a kategóriába tartozik. Az előállítás helyéhez való kötődés kulcsfontosságú szempontjai közé tartozik a nyersanyag, a tej, valamint a sajtkészítés módja, amely nemzedékről nemzedékre szinte változatlanul fennmaradt.

A terület geomorfológiája gazdag legelőkben, de az állattartáson kívül más mezőgazdasági tevékenységre nem alkalmas. Nagy jelentősége van a tej jellemzőinek kialakulásában. A terület hegyvidéki éghajlatú, különböző mikroklímákkal. A terület éghajlatának alapvető jellemzői a hideg, havas tél és a hűvös nyár, valamint a Görögországhoz képest alacsony éves átlaghőmérséklet. További jellemző a magas csapadékmennyiség és az, hogy nyáron itt nincsenek súlyos aszályok. Az átlagos csapadékmennyiség meghaladja az évi 700 mm-t, Karpenisi területén pedig eléri a 918 mm-t. Az éghajlat hatása a jelentős erdőtakaróban és a mediterrán flóra sokféleségében mutatkozik meg. Mintegy 1 139 vadon élő növénytaxont regisztráltak, amelyek közül 119 a Balkánon, 89 pedig Görögországban honos.

A tejet adó juhok és kecskék alkalmazkodtak a terület körülményeihez és kihívásaihoz. Az állatok évek óta a területen elő egyedektől származnak. A legtöbb állattenyésztő maga tartja fenn a kis méretű állományát, és saját tenyésztési programmal is rendelkezik. Ezért ritkán vásárolnak új állatokat más területekről, mivel az állomány pótlásában kulcsfontosságú tényező, hogy a területen már évek óta tenyésztett állatpopulációkból választanak egyedeket. A hangsúly az anyaállatok anatómiai és produktív jellemzőin van. Ez a folyamatos szelekciós folyamat olyan állatokat eredményezett, amelyek nem igényelnek sok táplálékot, alkalmazkodtak a hegyvidéki terepviszonyokhoz, jól tűrik az alacsony hőmérsékletet és ellenállóak a betegségekkel szemben.

A körülhatárolt területen található tejelő juhok és kecskék kis vagy közepes testtömeggel és megfelelő anatómiai jellemzőkkel rendelkeznek ahhoz, hogy a legelők nehéz domborzati viszonyai között is tudjanak közlekedni. A juhok és kecskék nomád legeltetési módszere a terület magasabban fekvő részein előforduló növényzet szabad legeltetését jelenti. E módszerek következménye az alacsonyabb hozam, mivel az állatok többet mozognak, és így energiát használnak fel az élelem keresése során. Olyan időjárási körülményeknek is ki vannak téve, mint a hideg, a hőség, beleértve a hőstresszt, és az eső, amelyek mind energiafelhasználással járnak.

Az alacsony hozam ellenére a terület tejelő állatai az étrendjükben megtalálható gazdag helyi növényvilágnak köszönhetően kiváló minőségű tejet adnak. 2017-ben „A legelőanyag összetételének hatása a hagyományos görög »Tsalafouti« tejtermék minőségi jellemzőire" címen jelent meg egy tanulmány a *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* [Környezettudomány, toxikológia és élelmiszertechnológia] folyóiratban, és megállapította, hogy ez a tej magas zsírtartalommal rendelkezik. Ennek következtében sűrűbb, mint az alacsonyabban fekvő, öntözött legelőkön előállított tej. Magas illóanyag-tartalma miatt intenzív és erőteljes aromával is rendelkezik: aciklikus és ciklikus terpének, ketonok, aldehidek, észterek stb. Ezek a területen található aromás növényekkel és gyógynövényekkel való táplálkozásból származnak.

A „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" hagyományosan a laktációs időszak vége felé adott juh- és kecsketejből készült a körülhatárolt területen. A folyamat azzal kezdődött, hogy a tejet közvetlenül a fejés után leszűrték. Ezután a tejet kevergetés közben felforralták, és az adott tételt nagy tengerszint feletti magasságban lévő kunyhókban, gödrökbe helyezett fahordókba töltötték 10 és 16 °C közötti hőmérsékleten. A tételt rendszeresen megkeverték, hogy két héten belül elérje az érlelt, sűrű és krémes állagot. A durva só hozzáadása szintén fontos szerepet játszott a sajtkészítésben. A sót csak a folyamat végén adták hozzá. Oltót csak akkor adtak hozzá, ha azt szükségesnek ítélték. A hegyvidéki domborzati viszonyok szükségessé tették egy olyan sajtkészítési eljárás kifejlesztését és alkalmazását, amely nem igényel sok időt. Az említett domborzati viszonyok miatt az állattenyésztők arra kényszerültek, hogy távol az otthonuktól, barátságtalan helyeken tartózkodjanak. A folyamat gyorsaságát az is segítette, hogy a térségben viszonylag sűrű a tej.

Ma a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" előállítása azonos eljárással történik, az alábbiak szerint. A tejet először felforralják/pasztőrözik, majd 12 és 18 °C közötti hőmérsékletre hűtik. Szükség esetén oltót és tejsavbaktériumokat (kereskedelmi starterkultúra) adnak hozzá. A tejsavbaktériumok meghatározott, állandó sebességgel termelnek tejsavat. Az oltó, amellett, hogy létrehozza az alvadékot, az oltóban található proteolitikus enzimek által a fehérjék hidrolízisével hozzájárul az érlelés során bekövetkező változásokhoz. A készítményt ezután élelmiszeripari felhasználásra alkalmas anyagból készült, légmentesen záródó tartályokba helyezik. A fent említett hőmérsékleten legfeljebb 12 napig érlelik. A termék előállításának kulcsfontosságú tényezője a gyakori, rendszeres, legalább napi kétszeri keverés. Ez elősegíti a tejben lévő mikroflóra természetes erjedési folyamatát, amely a levegőben lévő mikroflórával együtt hozzájárul a viszonylag sűrű és krémes állag kialakulásához. Érlelés után sót adnak hozzá. A sajtot ezután egy ruhán keresztül lecsöpögtetik, hogy elérjék a termék kívánt nedvességtartalmát.

E különleges eljárás alkalmazása biztosítja a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" jellegzetes krémes állagát és egyedi fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságait, amelyek megkülönböztetik más kenhető sajtoktól. Konkrétan a savas koaguláció rövid érlelési idővel és gyakori keveréssel együtt történő alkalmazása elősegíti a tejben lévő, laktózt felemésztő mikroorganizmusok tejsavtermelését. Az eredmény egy erősen savas termék: pH-értéke 3,8–4,6. Ugyanakkor az alkalmazott sajtkészítési eljárás nagyon magas nedvességtartalmat kölcsönöz a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" sajtnak. Ez azt jelenti, hogy a termék zsírtartalma alacsony (10–17 %), annak ellenére, hogy a területről származó tej zsírtartalma magas. Végezetül a tej felforralása növeli az összes szárazanyag-tartalmat, és létrehozza a jellegzetes, egybefüggő állagot.

A „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” lágy és krémes állagú sajt, míg érzékszervi szempontból szilárd, friss és enyhén édes ízű, savas jellege (alacsony pH-érték) miatt nagyon enyhe savas utóízzel. Emellett az enyhe és kellemes illat annak tulajdonítható, hogy a juhok és a kecskék a terület növényvilágával táplálkoznak, amely gazdag olyan aromás és gyógynövényekben, amelyek nagy mennyiségű illékony terpént és aldehidet tartalmaznak. A területen található növényekből származó illóanyag-tartalomnak köszönhetően a sajt illata fás jellegű, fenyőfás jegyekkel (a bennük található α- pinén miatt), valamint érezhető a területen bőségesen előforduló zsálya és a kakukkfű aromája. A savas koaguláció alkalmazásából eredő sajátos jellemző, hogy a friss sajtok romlását okozó „felszíni” aerob gombák nem jelennek meg. Végezetül a termék fontos tulajdonsága, hogy erősen savas jellegű, ami biztosítja az összes *Staphylococcus* különösen alacsony koncentrációját, beleértve a patogén *Staphylococcus aureus* törzseket és a kólibaktériumokat, is, melyek jelenléte 2,5, illetve 1 log cfu/g érték alatt van. A kólibaktériumok gyakran szerepet játszanak a friss sajtok romlásában.

A termék hagyományával, hírnevével és történetével kapcsolatosan számos írott forrás létezik, amelyek rávilágítanak a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” és a körülhatárolt terület közötti szoros kapcsolatra. Példaként említhető a D. Loukopoulos által a helyi dialektusban íródott és 1930-ban megjelent *Poimenika tis Roumelis* [Roumeli pasztorálja] című könyve (Roumeli Közép-Görögország történelmi neve). Az írás számos utalást tesz a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sajtra, igazolva a roumeli állattenyésztők életéhez való elválaszthatatlan kötődését, valamint kereskedelmi és élelmezési jelentőségét. Egy másik beszámoló V. Lamnatos *I vlachozoi sta vouna* [A pásztor élete a hegyekben] című, 1976-ban megjelent könyve. A szerző az 1920-as évekbeli gyermekkoráról mesél, és bemutatja a sajt kiemelkedő jelentőségét az állattenyésztők étrendjében. Fontos információkkal szolgál a termék kereskedelméről, és arról, hogy akik nem tartottak állatokat, milyen lelkesen vásárolták a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sajtot.

A kapcsolatról és a terméknek a körülhatárolt terület gazdasága szempontjából betöltött jelentőségéről számos további könyv, publikáció és esszé született a közelmúltban. Például a *Ta Theodoriana Artas* [Theodoriana, Arta] című, 2006-ban megjelent könyv bőségesen dokumentálja a területen élő emberek életét és szokásait a 17. század közepétől kezdődően. A mű részletesen bemutatja a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sajt jelentőségét a helyi közösség szempontjából, és információkkal szolgál a nyersanyagokról és az előállítási módszerről.

A termék hírnevét jelzi, hogy a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” kifejezésre történő egyszerű internetes keresés több mint 22 000 találatot eredményez. Példaként említhetők a következők:

1. Az *Aperantiaka Nea* agrafai hírportálon található egy bejegyzés „Ti einai to Tsalafouti” [„Mi az a Tsalafouti?”] címmel, amely fontos információkat közöl a termékről, a tárolásáról és a felszolgálásának módjairól.
2. Az *Athinorama*, az egyik legismertebb görög magazin honlapján megtalálható a Görögországban fogyasztott helyi és importált sajtok bemutatása. A Görögország szárazföldi részén előállított hagyományos sajtok között megtaláljuk a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”-t, és részletes leírást olvashatunk a termékhez kapcsolódó konyhaművészetről, a sajt érzékszervi jellemzőiről és a fogyasztásának módjairól.
3. Ilias Mamalakis, Görögország egyik leghíresebb séfje honlapján felsorolja a közép-görögországi sajtokat. A felsorolásban szerepel a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, amely a leírás szerint kenhető, joghurtszerű állagú sajt.
4. A *sympetheroi.eu* elnevezésű, nemzetközi eléréssel rendelkező görög honlapon a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” a „könnyű” (alacsony zsírtartalmú, alacsony kalóriatartalmú) görög sajtok kategóriában szerepel.
5. Petrília helyi honlapján M. Papadimitriou ügyvéd és néprajzkutató (Argithea, Kardíca) jelentős mennyiségű folklóranyagot tett közzé a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sajtról, annak jelentőségéről és az előállítás helyéhez való kötődéséről.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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