C/2024/4750

26.7.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/4750)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»

N. UE: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

DOP (x) IGP ( )

1. **Nome**

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»

2. **Stato membro o paese terzo**

Grecia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» è un formaggio bianco spalmabile di consistenza morbida e cremosa. Il sapore è leggermente dolce e lascia un retrogusto lievemente acido dovuto alla sua elevata acidità. Presenta inoltre un aroma delicato riconducibile alle erbe aromatiche locali utilizzate nell'alimentazione degli animali al pascolo nella zona.

Si tratta di un formaggio a fermentazione lattica, con un'elevata presenza di specie di lieviti «di fermentazione» e un alto grado di acidità (pH 3,8-4,6). L'elevata acidità garantisce una concentrazione particolarmente bassa di stafilococchi totali, compresi i ceppi di *Staphylococcus aureus* patogeno, come pure di coliformi, con valori inferiori rispettivamente a 2,5 e 1 log cfu/g. Tali caratteristiche, unite all'assenza di funghi aerobi di «superficie», anch'essa dovuta all'acidità del prodotto, contribuiscono a evitarne il deterioramento.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le caratteristiche fisiche e chimiche del prodotto sono le seguenti:

— tenore di materia grassa: 10-17 % del peso totale;

— tenore di materia proteica: min. 7 %;

— tenore di umidità: 66-73 %;

— pH: 3,8-4,6;

— tenore di sale: 1,3-2,0 %.

Lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» è prodotto tradizionalmente nelle zone del margine centromeridionale della catena montuosa del Pindo con latte ovino o con una miscela di latte ovino e caprino. Il latte caprino non supera il 20 % del latte totale utilizzato. La tradizione, la reputazione e la storia del formaggio «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» sono testimoniate da una ricca serie di fonti scritte a partire dall'inizio del XX secolo, che fanno risalire al XVII secolo la produzione di questo prodotto nella zona delimitata. Analogamente, secondo testimonianze scritte, da oltre 120 anni «Tsalafoutis» è utilizzato come soprannome per la popolazione della zona, indicazione del fatto che il formaggio era così conosciuto e radicato nella cultura popolare da essere utilizzato come soprannome per la popolazione locale. Il metodo caseario moderno segue quello tradizionale, che richiedeva un tempo di lavorazione e di stagionatura molto breve, non superiore a 12 giorni. Il formaggio ha una durata di conservazione di circa 60 giorni dal giorno di produzione o, se si utilizza il confezionamento in atmosfera modificata, dopo l'apertura della confezione.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» è prodotto esclusivamente con latte di ovini e caprini allevati con il metodo tradizionale del pascolo vagante all'interno della zona delimitata.

Quando le piante immagazzinate per l'inverno sono insufficienti, l'alimentazione giornaliera degli animali è integrata da mangimi prodotti all'interno della zona delimitata o provenienti dall'esterno. In quest'ultimo caso, i mangimi devono rappresentare meno del 50 % della razione giornaliera degli animali.

L'alimentazione delle pecore e delle capre è basata sulla flora della zona delimitata, pascolata e/o sotto forma di mangimi composti da piante della zona che sono state essiccate e immagazzinate. I mangimi sono utilizzati nei giorni in cui le condizioni meteorologiche sono sfavorevoli.

La zona presenta un numero significativo di piante selvatiche con proprietà aromatiche e medicinali. Si tratta di piante che conferiscono caratteristiche organolettiche specifiche al latte prodotto dalle pecore e dalle capre che le consumano nell'ambito della loro alimentazione e è pertanto importante che facciano parte della loro dieta.

Gli ovini e i caprini tradizionalmente allevati nella zona sono animali di peso corporeo medio-basso, che non hanno bisogno di molto cibo e sono utilizzati principalmente per la produzione di latte. Gli animali si sono adattati ai terreni montuosi della zona. Hanno rese relativamente basse, ma producono latte con particolari caratteristiche organolettiche, fisiche e chimiche. Ciò è dovuto alla loro alimentazione, che è basata sulla flora della zona delimitata, direttamente pascolata e/o sotto forma di mangimi costituiti da piante provenienti dalla zona che sono state essiccate e immagazzinate per essere utilizzate nei giorni in cui le condizioni meteorologiche sono sfavorevoli.

Il latte utilizzato per la produzione dello «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» non deve essere concentrato né contenere additivi quali latte in polvere o concentrato, proteine del latte, coloranti, conservanti, caseinati o altri additivi. Non deve inoltre presentare alcuna traccia di sostanze estranee nocive come pesticidi o antibiotici. Nei mesi invernali è necessaria l'aggiunta di caglio in polvere o in forma liquida, che può essere prodotto industrialmente. Possono essere utilizzati anche batteri lattici innocui.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione e stagionatura del prodotto deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata, con materie prime esclusivamente provenienti dalla zona.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» è confezionato in imballaggi per alimenti in plastica o di altro tipo in quantità fino a 10 kg.

Il prodotto deve essere confezionato nella zona geografica delimitata in quanto la materia prima, il latte, è soggetta a deterioramento microbico. Un'ulteriore ragione risiede nel fatto che il prodotto finale è fresco e si deteriora facilmente in quanto non ha crosta. Il confezionamento nella zona evita pertanto rischi per le caratteristiche qualitative e organolettiche del prodotto e tutela la sicurezza dei consumatori. Inoltre, il confezionamento nella zona di produzione contribuisce alla tracciabilità del prodotto finito e facilita i controlli sulla sua origine. Infine, i produttori della zona geografica delimitata possono fornire ai commercianti formaggio «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» confezionato, destinato a essere riconfezionato in porzioni più piccole al di fuori della zona delimitata. In tal caso, l'etichetta del prodotto deve riportare il nome del produttore, la data di produzione e il codice del lotto di produzione. Ciò al fine di garantire la piena tracciabilità del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I produttori della zona geografica delimitata possono fornire ai commercianti formaggio «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» confezionato, destinato a essere riconfezionato in porzioni più piccole al di fuori della zona delimitata. In tal caso, l'etichetta del prodotto deve riportare il nome del produttore, la data di produzione e il codice del lotto di produzione. Ciò al fine di garantire la piena tracciabilità del prodotto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona delimitata per la produzione del latte e per il processo di produzione del formaggio «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» è costituita dalle seguenti zone: 1) REGIONE DELLA GRECIA CENTRALE (STEREA ELLADA): l'intera unità regionale di Evrytania e il comune di Makrakomi nell'unità regionale di Fthiotida; 2) REGIONE DELL'EPIRO: il comune di Voreia Tzoumerka (unità municipali di Matsouki e Pramanta) nell'unità regionale di Ioannina e i comuni di Kentrika Tzoumerka, Arta (unità comunale di Xirovouni) e Georgios Karaiskakis (unità municipali di Tetrafylia e Irakleia) nell'unità regionale di Arta; 3) REGIONE DELLA GRECIA OCCIDENTALE: i comuni di Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa e Agrinio; 4) REGIONE DELLA TESSAGLIA: i comuni di Argithea, Limni Plastira e Mouzaki nell'unità regionale di Karditsa e il comune di Pyli nell'unità regionale di Trikala.

Si tratta di zone accomunate dai terreni montuosi del margine centro meridionale della catena montuosa del Pindo, che comprende le zone montuose di Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos e Tzoumerka. Sono presenti numerose montagne di altitudine spesso superiore ai 2 000 metri: il monte Tymfristos, il monte Panaitoliko, le montagne di Agrafa e Argithea e la catena montuosa di Athamanika. La zona è inoltre caratterizzata da valli e fiumi.

5. **Legame con la zona geografica**

Lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» è un formaggio che ha un antico legame diretto con la sua zona di produzione. In queste zone l'allevamento è rimasto immutato nel corso degli anni. Di conseguenza, la produzione si basa su consuetudini, tradizioni e tecniche locali, che conferiscono ai prodotti le caratteristiche che li differenziano da prodotti simili di altre regioni. Lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» è un prodotto che rientra in questa categoria, con una forte componente tradizionale e storica. Tra gli aspetti chiave del legame con il luogo di produzione figurano la materia prima, il latte, e il metodo di caseificazione, che è rimasto pressoché invariato di generazione in generazione.

La geomorfologia della zona è ricca di pascoli ma non adatta ad attività agricole diverse dall'allevamento e riveste grande importanza nella formazione delle caratteristiche del latte. Il clima della zona è montano e presenta una varietà di microclimi. Il clima della zona è caratterizzato da inverni freddi e nevosi ed estati fresche, cui si associa una temperatura media annua bassa per la Grecia. Un'altra caratteristica è rappresentata da livelli elevati di piovosità e dall'assenza di gravi siccità in estate. La piovosità media supera i 700 mm all'anno, arrivando a toccare 918 mm nella zona di Karpenisi. L'influenza del clima è testimoniata chiaramente dall'importante copertura boschiva e dalle varietà di specie della flora mediterranea. Sono stati rilevati circa 1 139 taxa di piante selvatiche, di cui 119 endemici nei Balcani e 89 endemici in Grecia.

Le pecore e le capre da latte, che si sono adattate alle difficili condizioni della zona, provengono da animali allevati da anni nella zona. La maggior parte degli allevatori possiede greggi di piccole dimensioni di cui si occupa personalmente e dispone inoltre programmi di miglioramento genetico propri. Pertanto, raramente sono acquistati nuovi animali provenienti da altre zone, in quanto un fattore chiave per il ricambio del bestiame è la selezione da popolazioni di animali allevati da anni nella zona. Particolare attenzione è riservata alle caratteristiche anatomiche e produttive delle madri. Questo processo di selezione continua ha permesso di ottenere animali frugali, adattati ai terreni montuosi e resistenti alle basse temperature e alle malattie.

Le pecore e le capre da latte della zona delimitata hanno un peso corporeo medio-basso e sono dotate delle giuste caratteristiche anatomiche per muoversi agilmente sul difficile terreno dei pascoli. I metodi di pascolo vagante utilizzati per gli ovini e i caprini prevedono il pascolo libero nella flora che cresce sui rilievi più elevati della zona. Si tratta di metodi che si traducono in rese più basse, in quanto gli animali si muovono di più e consumano quindi energia per la ricerca del cibo. Sono inoltre esposti a condizioni meteorologiche che richiedono un dispendio energetico, quali il freddo, il caldo, compreso lo stress termico, e le piogge.

Nonostante le basse rese, gli animali da latte della zona producono latte di alta qualità grazie alla ricchezza della flora locale che caratterizza la loro alimentazione. Secondo uno studio intitolato «Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product "Tsalafouti"», pubblicato nel 2017 nel *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, si tratta di un latte che presenta un elevato tenore di materia grassa. Di conseguenza, è più denso del latte prodotto in zone con pascoli irrigui a basse altitudini. Presenta inoltre un aroma intenso e potente grazie al suo elevato contenuto di composti volatili: terpeni aciclici e ciclici, chetoni, aldeidi, esteri e altri, dovuti al fatto che gli animali sono lasciati pascolare liberamente in campi di erbe aromatiche e officinali della zona.

Lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» era prodotto tradizionalmente con latte ovino e caprino ottenuto verso la fine della lattazione nella zona delimitata. La prima fase del processo consisteva nella filtrazione del latte immediatamente dopo la mungitura. Il latte era poi cotto e sottoposto a mescolamento continuo, dopodiché il lotto era posto in zangole di legno, conservate in fosse all'interno di capanne ad alta quota, a temperature comprese tra 10 e 16 °C. Il lotto era sottoposto a regolare mescolamento in modo da farlo stagionare entro due settimane, sviluppando una consistenza spessa e cremosa. Nella caseificazione aveva una funzione importante anche l'aggiunta di sale grosso, ma soltanto alla fine del processo. Il caglio era aggiunto solo se ritenuto necessario. La necessità di sviluppare e adottare un processo caseario che non richiedesse molto tempo era determinata dalla natura montuosa del territorio che costringeva gli allevatori a stare in luoghi inospitali, lontani da casa. La velocità del processo era inoltre favorita dal latte relativamente denso della zona.

Oggi lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» è prodotto con lo stesso procedimento. Il latte viene prima cotto/pastorizzato e poi raffreddato ad una temperatura compresa tra 12 e 18 °C. Se necessario, si aggiungono caglio e batteri lattici (fermenti selezionati). I batteri lattici producono acido lattico a una velocità specifica e controllata. Il caglio, oltre a creare la cagliata, contribuisce ai cambiamenti che si verificano durante la stagionatura, attraverso l'idrolisi delle proteine da parte degli enzimi proteolitici contenuti nel caglio. Il preparato viene quindi posto in contenitori di materiale per uso alimentare chiusi ermeticamente ed è lasciato a stagionare alla temperatura sopramenzionata per un massimo di 12 giorni. Un fattore fondamentale della produzione è la mescolatura frequente e regolare, almeno due volte al giorno. In questo modo si favorisce il processo di fermentazione naturale innescato dalla microflora presente nel latte che, insieme alla microflora ambientale, contribuisce a determinarne la consistenza relativamente spessa e cremosa. Una volta conclusa la stagionatura, è aggiunto il sale. Il formaggio viene quindi sgocciolato attraverso un panno per fare sì che ottenga il tenore di umidità desiderato.

Questa speciale procedura conferisce allo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» la caratteristica consistenza cremosa e le peculiari caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche che lo distinguono dagli altri formaggi spalmabili. In particolare, l'utilizzo del metodo della fermentazione lattica è associato a un periodo di stagionatura breve e a un frequente mescolamento. Ciò favorisce la produzione di acido lattico da parte dei microrganismi presenti nel latte che metabolizzano il lattosio. Il risultato è un prodotto molto acido: pH 3,8-4,6. Allo stesso tempo, il metodo caseario utilizzato conferisce allo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» un tenore di umidità molto elevato. Ciò significa che il prodotto ha un basso tenore di materia grassa (10-17 %), nonostante l'elevato tenore di grassi del latte proveniente dalla zona. Infine, la bollitura del latte aumenta il tenore totale di solidi, producendo la caratteristica struttura coesiva.

Lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ha una consistenza morbida e cremosa; dal punto di vista organolettico, è compatto e ha un sapore fresco e leggermente dolce, che lascia un leggerissimo retrogusto acido dovuto al suo carattere acido (pH basso). Inoltre, l'aroma dolce e gradevole può essere attribuito alla flora presente nella zona in cui pascolano le pecore e le capre, ricca di piante aromatiche e officinali contenenti grandi quantità di terpeni volatili e aldeidi. A causa del tenore di composti volatili delle piante della zona, l'aroma presenta un carattere legnoso con note di abete e pino (dovute al contenuto di α-pinene delle piante), nonché aromi di salvia e timo, presenti in abbondanza. Una caratteristica specifica derivante dall'utilizzo del metodo della fermentazione lattica è legata all'assenza di funghi aerobi di «superficie», notoriamente responsabili del deterioramento dei formaggi freschi. Infine, una qualità importante del prodotto è la sua natura altamente acida che garantisce una concentrazione particolarmente bassa di stafilococchi totali, compresi i ceppi dello *Staphylococcus aureus* patogeno, nonché di coliformi, con valori inferiori rispettivamente a 2,5 e 1 log cfu/g. I coliformi sono spesso fattori di deterioramento dei formaggi freschi.

La tradizione, la reputazione e la storia del prodotto sono attestate da una ricca serie di fonti scritte che mettono in evidenza il forte legame tra lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» e la zona delimitata. Tra queste vi sono la *Poimenika tis Roumelis* (Pastorale di Roumeli, antico nome della Grecia centrale) di D. Loukopoulos, un libro scritto nel dialetto locale e pubblicato nel 1930. Il libro contiene numerosi riferimenti allo «'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», confermando il legame indissolubile del prodotto con la vita degli allevatori di Roumeli e la sua importanza dal punto di vista commerciale e nutrizionale. Un'altra testimonianza è il libro *I vlachozoi sta vouna* (La vita dei pastori nelle montagne) di V. Lamnatos, pubblicato nel 1976. L'autore parla della sua infanzia negli anni Venti del secolo scorso, descrivendo la grande importanza del formaggio nella dieta degli allevatori, e fornisce importanti informazioni sul commercio del prodotto e su come lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» fosse acquistato molto volentieri da coloro che non possedevano animali.

Esistono molti libri, pubblicazioni e saggi più recenti sul legame e sull'importanza del prodotto per l'economia della zona delimitata. Ad esempio, il libro *Ta Theodoriana Artas* del 2006 fornisce ampie prove documentali della vita e degli usi delle persone che hanno abitato la zona a partire dalla metà del XVII secolo. L'opera contiene una descrizione dettagliata dell'importanza per la comunità locale del formaggio «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», con informazioni sulle materie prime e sul metodo di produzione.

Il fatto che una semplice ricerca su internet della locuzione «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» produca oltre 22 000 riscontri positivi è indicativo della reputazione del prodotto. Alcuni esempi:

1. su *Aperantiaka Nea*, un sito web di informazione di Agrafa, è presente un post intitolato «Ti einai to Tsalafouti» (cos'è lo Tsalafouti), che fornisce importanti informazioni sul prodotto, su come conservarlo e sui modi per servirlo;
2. sul sito web di *Athinorama*, una delle più conosciute riviste greche, è contenuta una presentazione dei formaggi locali e importati consumati in Grecia. La voce sullo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», che lo annovera tra i formaggi tradizionali della Grecia continentale, dà particolare rilievo alle caratteristiche gastronomiche e organolettiche del prodotto e ai modi in cui può essere consumato;
3. sul sito web di Ilias Mamalakis, uno degli chef più famosi della Grecia, figura un elenco dei formaggi della Grecia centrale, che comprende lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», descritto come spalmabile, di consistenza simile allo yogurt;
4. su *sympetheroi.eu*, un sito web greco di portata internazionale, lo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» figura tra i formaggi greci della categoria «light» (a basso contenuto di grassi, a basso contenuto calorico);
5. sul sito web locale di Petrilia, l'avvocato ed esperto di tradizioni locali M. Papadimitriou di Argithea, Karditsa, ha pubblicato una notevole quantità di contenuti folcloristici riguardanti il formaggio «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», la sua importanza e il suo legame con il luogo di produzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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