C/2024/4750

26.7.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/4750)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

EU-nr.: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/namen van de BOB**

“ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

2. **Lidstaat of derde land**

Griekenland

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” is een smeerbare witte kaas met een zachte, romige textuur. De smaak is lichtzoet en de nasmaak is mildzuur door het zuurrijke karakter van de kaas. De kaas heeft ook een mild aroma door de lokale kruiden die deel uitmaken van het voer van de dieren in het gebied, waarin ze vrij grazen.

Het is een door zuurstremming verkregen kaas met beduidende hoeveelheden “fermenterende” gistsoorten en met een zuurrijk karakter (pH 3,8-4,6). Dit zorgt voor een bijzonder lage concentratie aan *Staphylococcus*, inclusief de stammen van de pathogene *Staphylococcus aureus*, en aan colibacteriën, met waarden van minder dan respectievelijk 2,5 en 1 log kve/g. Deze kenmerken in combinatie met de afwezigheid van aerobe schimmels op het oppervlak, die eveneens een gevolg is van de zuurgraad van het product, helpen voorkomen dat het product bederft.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysische en chemische kenmerken:

— vetgehalte: 10-17 % van het totale gewicht;

— eiwitgehalte: min. 7 %;

— vochtgehalte: 66-73 %;

— pH: 3,8-4,6;

— zoutgehalte: 1,3-2,0 %.

"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" wordt van oudsher vervaardigd in de gebieden aan de centraal-zuidelijke rand van het Pindosgebergte, op basis van schapenmelk of een mengsel van schapen- en geitenmelk. De hoeveelheid geitenmelk bedraagt niet meer dan 20 % van de totale hoeveelheid gebruikte melk. In een groot aantal schriftelijke bronnen uit het begin van de 20e eeuw worden de traditie, de faam en de geschiedenis van de "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI"-kaas beschreven. Uit deze bronnen kan worden opgemaakt dat het product al sinds de 17e eeuw in het afgebakende gebied wordt geproduceerd. Evenzo is, volgens schriftelijke getuigenissen, "Tsalafoutis" al meer dan 120 jaar een bijnaam voor de mensen in dit gebied. Daaruit blijkt dat de kaas al zo bekend en ingeburgerd was in de volkscultuur dat deze als bijnaam kon worden gebruikt voor de lokale bevolking. De moderne methode om de kaas te maken, sluit aan bij de traditionele methode volgens welke een zeer korte productie- en rijpingstijd van niet meer dan twaalf dagen vereist is. De kaas is ongeveer zestig dagen houdbaar vanaf de dag van productie of, indien verpakt onder gemodificeerde atmosfeer, na opening van de verpakking.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" wordt uitsluitend gemaakt van de melk van schapen en geiten die van oudsher vrij mogen grazen in het afgebakende gebied.

Als de voor de winter opgeslagen planten niet volstaan, wordt het rantsoen van de dieren aangevuld met voer uit het afgebakende gebied of van daarbuiten. In het laatste geval mag dit voer tot 50 % van het dagelijkse voer van de dieren uitmaken.

Het voer van de schapen en geiten bestaat uit de flora in het afgebakende gebied, dat door de dieren wordt afgegrazen, en uit gedroogde en opgeslagen planten uit het gebied, die worden bijgevoerd op dagen waarop de weersomstandigheden ongunstig zijn.

Het gebied heeft veel wilde planten met aromatische en geneeskrachtige eigenschappen. Deze planten verlenen bijzondere organoleptische kenmerken aan de melk van de schapen en geiten die ervan eten. Daarom is het van belang dat de planten deel uitmaken van het voer van de dieren.

De schapen en geiten die van oudsher in het gebied worden gehouden, zijn dieren met een laag tot gemiddeld lichaamsgewicht die niet veel voedsel nodig hebben en voornamelijk voor de melkproductie worden gebruikt. De dieren zijn geschikt voor het bergachtige terrein van het gebied. Ze geven relatief weinig melk, die echter bijzondere organoleptische en fysisch-chemische kenmerken heeft. Dit komt door hun voer, bestaande uit de flora van het afgebakende gebied, dat de dieren zelf afgrazen, en door de gedroogde en opgeslagen planten uit het gebied die worden bijgevoerd op dagen waarop de weersomstandigheden ongunstig zijn.

De melk die voor de productie van "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" wordt gebruikt, mag niet worden geconcentreerd en geen toevoegingsmiddelen bevatten zoals melkpoeder of melkconcentraat, melkeiwitten, kleurstoffen, conserveermiddelen, caseïnaten of andere toevoegingsmiddelen. Bovendien mogen er geen sporen te vinden zijn van schadelijke vreemde stoffen zoals pesticiden of antibiotica. In de wintermaanden is de toevoeging, in vloeibare of in poedervorm, van stremsel nodig, dat industrieel mag worden geproduceerd. Er mogen ook onschadelijke melkzuurbacteriën worden gebruikt.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het hele productie- en rijpingsproces moet in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden, met grondstoffen die uitsluitend afkomstig zijn uit het gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" is verpakt in een voor levensmiddelen geschikte verpakking, van kunststof of van een ander materiaal, in hoeveelheden tot 10 kg.

Het product moet worden verpakt in het afgebakende geografische gebied omdat de grondstof, namelijk melk, gevoelig is voor aantasting door bacteriën. Een andere reden is dat het om een vers eindproduct gaat dat makkelijk bederft omdat het geen korst heeft. Door het in het gebied te verpakken, bestaat er geen gevaar dat de kwaliteit en organoleptische kenmerken van het product achteruitgaan, en loopt de consument geen gezondheidsrisico. Bovendien is het eindproduct, wanneer het wordt verpakt in het productiegebied, beter traceerbaar en gemakkelijker te controleren op de herkomst ervan. Tot slot mogen producenten uit het afgebakende geografische gebied verpakte "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI"-kaas leveren aan handelaren die deze buiten het afgebakende gebied in kleinere porties willen herverpakken. In dit geval moeten op het productetiket de naam van de producent, de productiedatum en de partijcode vermeld staan om ervoor te zorgen dat het product volledig traceerbaar blijft.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Producenten uit het afgebakende geografische gebied mogen verpakte "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI"-kaas leveren aan handelaren die deze buiten het afgebakende gebied in kleinere porties willen herverpakken. In dit geval moeten op het productetiket de naam van de producent, de productiedatum en de partijcode vermeld staan om ervoor te zorgen dat het product volledig traceerbaar blijft.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende gebied voor de productie van de melk en het productieproces van de "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI"-kaas omvat: 1) REGIO CENTRAAL-GRIEKENLAND (STEREA ELLADA): de volledige regionale eenheid Eurytanië en de gemeente Makrakomi in de regionale eenheid Fthiotida; 2) REGIO EPIRUS: de gemeente Voreia Tzoumerka (deelgemeenten Matsouki en Pramanta) in de regionale eenheid Ioannina, en de gemeenten Kentrika Tzoumerka, Arta (deelgemeente Xirovouni) en Georgios Karaiskakis (deelgemeenten Tetrafylia en Irakleia) in de regionale eenheid Arta; 3) REGIO WEST-GRIEKENLAND: de gemeenten Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa en Agrinio; 4) REGIO THESSALIË: de gemeenten Argithea, Limni Plastira en Mouzaki in de regionale eenheid Karditsa, en de gemeente Pyli in de regionale eenheid Trikala.

Een gemeenschappelijk kenmerk van deze gebieden is het bergachtige terrein van de centraal-zuidelijke rand van het Pindosgebergte, dat de berggebieden Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos en Tzoumerka omvat. In het landschap vormen bergen een belangrijk element. Het gaat om de Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa en Argithea en de bergketen Athamanika, met hoogten tot vaak boven de 2 000 meter. Het gebied heeft ook valleien en rivieren.

5. **Verband met het geografische gebied**

"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" is een kaas die al vele jaren rechtstreeks in verband wordt gebracht met het productiegebied ervan. De veeteelt in deze gebieden is door de jaren heen onveranderd gebleven. De productie berust bijgevolg op lokale gebruiken, tradities en technieken, waardoor de producten bepaalde kenmerken hebben waardoor ze verschillen van soortgelijke producten uit andere regio's. "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" is een product dat in deze categorie valt, met een sterke traditionele en historische component. Enkele belangrijke aspecten van het verband met de plaats van productie zijn de grondstof, de melk en de kaasbereidingsmethode, die van generatie op generatie vrijwel onveranderd is gebleven.

Het gebied is rijk aan weiden, maar niet geschikt voor andere landbouwactiviteiten dan veehouderij. Dit element is van groot belang voor de kenmerken van de melk. In het gebied heerst een bergklimaat met verschillende microklimaten. Koude winters met sneeuw en koele zomers zijn een basiskenmerk van het klimaat in dit gebied, evenals een voor Griekse begrippen lage gemiddelde jaartemperatuur. Andere kenmerken zijn de hoge neerslagniveaus en het uitblijven van ernstige droogte in de zomer. De gemiddelde neerslag bedraagt meer dan 700 mm per jaar, oplopend tot 918 mm in het gebied rond Karpenisi. Het effect van het klimaat is duidelijk zichtbaar in de aanzienlijke bosbedekking en de verscheidenheid aan mediterrane florasoorten. Er zijn ongeveer 1 139 wilde plantentaxa geregistreerd, waarvan 119 endemisch zijn in de Balkan en 89 endemisch zijn in Griekenland.

De melkschapen en -geiten zijn geschikt voor de omstandigheden in het gebied. Ze stammen af van dieren die al jarenlang in het gebied worden gehouden. De meeste veehouders hebben kleine kuddes die zij zelf houden. Zij hebben ook hun eigen fokprogramma's. Daarom kopen zij zelden nieuwe dieren uit andere gebieden; bij de vervanging van dieren is van essentieel belang dat geselecteerd wordt uit populaties van dieren die al jaren in het gebied worden gefokt. Daarbij ligt de nadruk op de anatomische en productiekenmerken van de moederdieren. Dit onafgebroken selectieproces heeft geleid tot dieren die niet veel voedsel nodig hebben, geschikt zijn voor het bergachtige terrein en bestand zijn tegen lage temperaturen en ziekten.

De melkschapen en -geiten in het afgebakende gebied hebben een laag tot gemiddeld lichaamsgewicht, met de juiste anatomische kenmerken om zich behendig over het moeilijke terrein van de graasweiden te bewegen. De schapen en geiten mogen vrij grazen, waarbij ze zich te goed kunnen doen aan de flora die in de hogergelegen delen van het gebied groeit. Daardoor valt de lagere opbrengst lager uit; de dieren bewegen immers meer en verbruiken daarmee meer energie om aan voedsel te komen. Ze staan bloot aan weersomstandigheden als kou en hitte en ook aan hittestress en regen. Dit kost energie.

Het melkvee geeft in dit gebied weinig melk, die echter wel van hoge kwaliteit is dankzij de rijke lokale flora die deel uitmaakt van het voer van de dieren. Volgens een studie over het effect van de samenstelling van het weidevoer op de kwaliteitskenmerken van het traditionele Griekse zuivelproduct "Tsalafouti", in 2017 gepubliceerd in *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, heeft deze melk een hoog vetgehalte. Daardoor is deze dikker dan melk uit gebieden met lagergelegen bevloeide weiden. De melk heeft ook een intens, krachtig aroma dat wordt toegeschreven aan het hoge gehalte aan vluchtige verbindingen, zoals acyclische en cyclische terpenen, ketonen, aldehyden en esters. Deze zijn het gevolg van het vrij grazen in een gebied met aromatische en geneeskrachtige kruiden.

"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" werd van oudsher geproduceerd op basis van de melk die schapen en geiten in het afgebakende gebied tegen het einde van de lactatie gaven. De eerste stap van het proces was het zeven van de melk direct na het melken. Vervolgens werd de melk al roerend gekookt, waarna deze in houten karntonnen werd verzameld, die in kuilen in hutten op grote hoogte werden bewaard bij temperaturen tussen 10 en 16 °C. De melk werd regelmatig geroerd zodat deze binnen twee weken rijpte en een dikke en romige textuur kreeg. Ook de toevoeging van grof zout speelde een belangrijke rol bij de kaasbereiding. Het zout werd pas aan het einde van het proces toegevoegd. Stremsel werd alleen toegevoegd als dat nodig werd geacht. Door het heuvelachtige terrein was een kaasbereidingsmethode nodig die niet veel tijd in beslag nam. De veehouders moesten zich namelijk op onherbergzame plaatsen begeven, ver van huis. Het proces kreeg ook meer vaart dankzij het feit dat de melk uit het gebied relatief dik was.

Vandaag de dag wordt "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" nog steeds op dezelfde manier gemaakt. De melk wordt eerst gekookt/gepasteuriseerd en vervolgens gekoeld tot een temperatuur tussen 12 en 18 °C. Waar nodig worden stremsel en melkzuurbacteriën (commerciële starter) toegevoegd. De productie van het melkzuur door de melkzuurbacteriën vindt plaats in gecontroleerd tempo. Het stremsel zorgt niet alleen voor de vorming van wrongel, maar ook voor de veranderingen die tijdens het rijpen optreden als gevolg van de hydrolyse van de eiwitten door de proteolytische enzymen in het stremsel. De bereide kaas wordt vervolgens geplaatst in luchtdichte recipiënten van voor voedingsmiddelen geschikt materiaal en rijpt vervolgens twaalf dagen lang op die temperatuur. Een belangrijke factor tijdens de productie is het veelvuldig, regelmatig roeren, minstens twee keer per dag. Dit bevordert het proces van natuurlijke fermentatie door de microflora in de melk, die samen met de microflora in de atmosfeer voor de relatief dikke en romige textuur zorgt. Na het rijpen wordt zout toegevoegd. Vervolgens moet de kaas uitlekken via een doek om het gewenste vochtgehalte te verkrijgen.

Dankzij dit speciale procedé krijgt "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" een karakteristieke, romige textuur en eigen fysische, chemische en organoleptische kenmerken, waardoor het zich onderscheidt van andere smeerbare kazen. In het bijzonder wordt de zuurstremmingsmethode toegepast in combinatie met een korte rijpingsperiode en veelvuldig roeren. Dit helpt bij de productie van melkzuur door de micro-organismen in de melk die lactose verteren. Het resultaat is een zuurrijk product met een pH van 3,8-4,6. Tegelijk zorgt deze kaasbereidingsmethode ervoor dat "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" een zeer hoog vochtgehalte heeft. Daardoor heeft het product ondanks het hoge vetgehalte in de melk uit het gebied een laag vetgehalte van 10-17 %. Tot slot verhoogt het koken van de melk het totale droge-stofgehalte, waardoor de kenmerkende hechte structuur ontstaat.

"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" heeft een zachte, romige textuur en is organoleptisch gezien stevig met een frisse, lichtzoete smaak en een lichtzure nasmaak die verband houdt met het zuurrijke karakter ervan (lage pH). Het milde en aangename aroma kan bovendien worden toegeschreven aan de schapen en geiten die zich grazend tegoed doen aan de flora van het gebied, die rijk is aan aromatische en geneeskrachtige planten die grote hoeveelheden vluchtige terpenen en aldehyden bevatten. Door de aanwezigheid van vluchtige bestanddelen in de planten uit het gebied heeft het aroma een houtachtig karakter met toetsen van spar en den (door het α-pineen dat ze bevatten), maar ook aroma's van salie en tijm, die in overvloed aanwezig zijn. Een van de kenmerken is de afwezigheid van aerobe schimmels op het oppervlak (waarvan bekend is dat zij verse kazen doen bederven). Dit komt door de toepassing van de methode van zuurstremming. Tot slot vormt de zuurrijkheid een belangrijke eigenschap van het product. Deze zorgt namelijk voor een bijzonder lage concentratie aan *Staphylococcus*, met inbegrip van de stammen van de pathogene *Staphylococcus aureus*, en aan colibacteriën, met waarden van minder dan respectievelijk 2,5 en 1 log kve/g. Colibacteriën spelen vaak een rol bij het bederven van verse kaas.

Allerlei schriftelijke bronnen getuigen van de traditie, faam en geschiedenis van het product en benadrukken de nauwe band tussen "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" en het afgebakende gebied. Voorbeelden zijn de *Poimenika tis Roumelis* van D. Loukopoulos, een boek uit 1930 dat geschreven is in het lokale dialect. Daarin wordt veelvuldig verwezen naar "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" — een bevestiging dat het product onlosmakelijk met het leven van de veehouders in Roumeli verbonden is en van commercieel en nutritioneel belang is. Daarvan getuigt ook *I vlachozoi sta vouna*, een boek van V. Lamnatos uit 1976. Daarin vertelt de auteur over zijn jeugd in de jaren 1920, over het grote belang van kaas in de dagelijkse kost van de veehouders, over de handel in "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" en over hoezeer het product in trek was bij hen die zelf geen veehouder waren.

Er zijn nog tal van andere, recentere publicaties over het verband en het belang van het product voor de economie van het afgebakende gebied. Zo wordt in *Ta Theodoriana Artas* uit 2006 uitgebreid geschreven over het leven en de gewoonten van de mensen die al sinds het midden van de 17e eeuw in het gebied wonen, en over het belang dat "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI"-kaas voor hen heeft, waarbij ook wordt ingegaan op de grondstoffen en productiemethode.

Het is tekenend voor de faam van het product dat een simpele zoekopdracht op internet meer dan 22 000 hits oplevert voor "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ" of "TSALAFOUTI". Enkele voorbeelden:

1. Op *Aperantiaka Nea*, een nieuwswebsite uit Agrafa, is onder het kopje "Ti einai to Tsalafouti" een post te vinden met redelijk veel informatie over het product zelf en over de manier waarop het kan worden bewaard en geserveerd.
2. Op de website van *Athinorama*, een van de bekendste Griekse tijdschriften, worden de lokale en geïmporteerde kazen genoemd die in Griekenland worden gegeten. "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" wordt er vermeld onder de traditionele kazen van het Griekse vasteland, waarbij met name informatie wordt verstrekt over de gastronomie, de organoleptische kenmerken en de manieren waarop de kaas kan worden gegeten.
3. Op de website van Ilias Mamalakis, een van de beroemdste chef-koks van Griekenland, staat een lijst met kazen uit Midden-Griekenland, waaronder "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI", die wordt omschreven als smeerbaar, met een yoghurtachtige textuur.
4. Op *sympetheroi.eu*, een Griekse website met een internationaal bereik, staat "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" onder de Griekse kazen vermeld in de categorie "light" (vetarm, caloriearm).
5. Op de plaatselijke website van Petrilia heeft M. Papadimitriou, een advocaat en folkloredeskundige uit Argithea (Karditsa), een nogal grote hoeveelheid informatie gezet over de folklore rond "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI"-kaas, over het belang ervan en over het verband met de plaats van productie.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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