Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/4750)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI»

N.º UE: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

DOP (x) IGP ( )

1. **Nome(s) da DOP**

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Grécia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» é um queijo branco para barrar, de textura macia e cremosa. O sabor é ligeiramente doce e deixa um gosto residual ligeiramente ácido, devido à sua acidez extremamente elevada. Apresenta igualmente um aroma suave, reflexo das plantas aromáticas locais utilizadas na alimentação dos animais criados ao ar livre na região.

Trata-se de um queijo de coagulação ácida, que contém quantidades significativas de espécies de leveduras de «fermentação» e apresenta uma acidez extremamente elevada (pH entre 3,8 e 4,6), o que lhe confere uma concentração total especialmente baixa de *Staphylococcus*, incluindo estirpes de *Staphylococcus aureus* patogénicas, bem como de coliformes, com valores inferiores a 2,5 e a 1 log ufc/g, respetivamente. Estas características, juntamente com a ausência de fungos aeróbios na «superfície», também devido à acidez do produto, contribuem para evitar a sua deterioração.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

As características físicas e químicas são as seguintes:

— teor de matéria gorda: 10-17 % do peso total,

— teor de proteínas: 7 %, no mínimo,

— teor de humidade: 66-73 %,

— pH: 3,8-4,6,

— teor de sal: 1,3-2,0 %.

Tradicionalmente, o «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» é fabricado nas zonas da orla centro-meridional da cordilheira de Pindus, a partir do leite de ovelha ou de uma mistura de leite de ovelha e de cabra. O leite de cabra não excede 20 % da quantidade total de leite utilizado. Numerosos escritos do início do século XX atestam a tradição, a reputação e a história do queijo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» fontes escritas e demonstram que o produto é fabricado na área delimitada desde o século XVII. Do mesmo modo, testemunhos escritos registam a palavra «Tsalafoutis» como alcunha dada à população da região há mais de 120 anos, o que mostra que o queijo era de tal forma conhecido e estava de tal forma enraizado na cultura popular que serviu de alcunha para designar a população local da região. O método moderno de fabrico de queijo reflete o método tradicional, que exige um período de produção e maturação muito curto, não superior a 12 dias. O queijo tem um período de conservação de cerca de 60 dias a contar do dia da sua produção ou, caso seja acondicionado em atmosfera modificada, a partir da abertura da embalagem.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

O «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» é fabricado exclusivamente a partir de leite de ovelhas e cabras criadas tradicionalmente em regime de pastoreio nómada dentro da área delimitada.

Quando a quantidade de plantas armazenadas para o inverno é insuficiente, a alimentação diária dos animais é complementada por alimentos produzidos dentro ou fora da área delimitada. Neste último caso, a percentagem desses alimentos na alimentação diária dos animais tem de ser inferior a 50 %.

A alimentação das ovelhas e das cabras baseia-se na flora da área delimitada, através do pastoreio e/ou de alimentos para animais constituídos por plantas da área que foram secas e armazenadas para serem utilizados nos dias em que as condições meteorológicas são desfavoráveis.

A região possui um número significativo de plantas selvagens com propriedades aromáticas e medicinais, que conferem características organoléticas específicas ao leite produzido pelas ovelhas e cabras que as consomem. Por conseguinte, a sua inclusão na alimentação é importante.

As ovelhas e as cabras tradicionalmente criadas na região são animais de baixo a médio peso corporal que não necessitam de muita comida e que são utilizados principalmente para a produção de leite. Os animais estão adaptados ao terreno montanhoso da região. A sua produtividade é relativamente baixa, mas produzem leite com características organoléticas, físicas e químicas específicas, resultantes da alimentação à base da flora da área delimitada, que consomem diretamente em pastoreio e/ou sob forma de alimentos para animais constituídos por plantas da região que foram secas e armazenadas para serem utilizadas nos dias em que as condições meteorológicas são desfavoráveis.

O leite utilizado para a produção do «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» não pode ser concentrado nem conter aditivos como leite em pó ou concentrado, proteínas do leite, corantes, conservantes, caseinatos ou outros aditivos. Além disso, não pode conter vestígios de substâncias estranhas nocivas, como pesticidas ou antibióticos. Nos meses de inverno, é necessária a adição de coalho em pó ou líquido, que pode ser produzido industrialmente. Podem também ser utilizadas bactérias lácticas inofensivas.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todo o processo de produção e cura do produto tem de ter lugar na área geográfica delimitada, com matérias-primas exclusivamente provenientes dessa área.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» é acondicionado em embalagens de plástico ou noutras embalagens de alimentos em quantidades até 10 kg.

O produto tem de ser acondicionado na área geográfica delimitada, uma vez que a matéria-prima, o leite, é sensível à deterioração microbiana e dado que o produto final é fresco deteriora-se facilmente, uma vez que não tem crosta. Por conseguinte, o acondicionamento na referida área evita o risco de deterioração da qualidade e das características organoléticas do produto e protege a segurança dos consumidores. Além disso, o acondicionamento na área de produção contribui para a rastreabilidade do produto acabado e facilita o controlo da sua origem. Por último, os produtores da área geográfica delimitada podem fornecer o queijo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» acondicionado aos comerciantes para ser reembalado em porções de menor dimensão fora da área delimitada. Neste caso, o rótulo do produto tem de indicar o nome do produtor, a data de produção e o código do lote de produção, a fim de garantir a rastreabilidade total do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os produtores da área geográfica delimitada podem fornecer o queijo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» acondicionado aos comerciantes para ser reembalado em porções de menor dimensão fora da área delimitada. Neste caso, o rótulo do produto deve indicar o nome do produtor, a data de produção e o código do lote de produção, a fim de garantir a rastreabilidade total do produto.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área delimitada para a produção do leite e o processo de fabrico do queijo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» é constituída pelas seguintes regiões: 1) REGIÃO DA GRÉCIA CENTRAL (GRÉCIA CONTINENTAL): toda a unidade regional de Evrytania e o município de Makrakomi na unidade regional de Fthiotida; 2) REGIÃO DE EPIRO: o município de Tzoumerka do Norte (unidades municipais de Matsouki e Pramanta) na unidade regional de Janina, e os municípios de Tzoumerka Central, Arta (unidade municipal de Xirovouni) e Georgios Karaiskakis (unidades municipais de Tetrafylia e Irakleia) na unidade regional de Arta; 3) REGIÃO DA GRÉCIA OCIDENTAL: os municípios de Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa e Agrinio; 4) REGIÃO DA TESSÁLIA: os municípios de Argithea, Limni Plastira e Mouzaki na unidade regional de Karditsa, e o município de Pyli na unidade regional de Trikala.

Uma característica comum destas regiões é o terreno montanhoso da orla centro-meridional da cordilheira de Pindus, que inclui as zonas montanhosas de Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos e Tzoumerka. A zona carateriza-se por uma forte presença de montanhas: as montanhas Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa e Argithea, e a cordilheira de Athamanika, com altitudes frequentemente superiores a 2 000 metros. A região caracteriza-se igualmente por vales e rios.

5. **Relação com a área geográfica**

O «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» é um queijo que está, há muitos anos, diretamente relacionado com a sua área de produção. A pecuária nestas regiões manteve-se inalterada ao longo dos anos. Consequentemente, a produção baseia-se em costumes, tradições e técnicas locais, que conferem aos produtos as características que os diferenciam de produtos similares de outras regiões. O «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» é um produto desta categoria, com uma forte componente tradicional e histórica. Entre os principais aspetos da relação com o local de produção figuram a matéria-prima, o leite, e o método de fabrico do queijo, que se manteve praticamente inalterado de geração em geração.

A geomorfologia da região, rica em pastagens, mas inadequada para outras atividades agrícolas que não a pecuária, é muito importante na formação das características do leite. A região tem um clima de montanha com uma grande variedade de microclimas. Os invernos frios com neve e os verões frescos são uma característica básica do clima da região, juntamente com uma temperatura média anual baixa para a Grécia. Outra característica da região são os elevados níveis de precipitação e a ausência de secas graves no verão. A precipitação média é superior a 700 mm por ano, atingindo os 918 mm na região de Karpenisi. O efeito do clima é visível no significativo coberto florestal e na variedade de espécies da flora mediterrânica. Foram registados cerca de 1 139 táxones de plantas selvagens, dos quais 119 são endémicos dos Balcãs e 89 são endémicos da Grécia.

As ovelhas e cabras produtoras de leite estão adaptadas às condições e às dificuldades locais e provêm de animais criados na região há anos. A maioria dos criadores tem pequenos rebanhos que eles próprios mantêm, e estabelecem também os seus próprios programas de criação. Por conseguinte, raramente adquirem novos animais de outras regiões, uma vez que um fator fundamental na substituição de animais é a seleção a partir de populações de animais criados na região há anos e a tónica é colocada nas características anatómicas e produtivas das mães. Este processo contínuo de seleção permitiu obter animais frugais, adaptados ao terreno montanhoso e resistentes a baixas temperaturas e a doenças.

As ovelhas e cabras produtoras de leite da área delimitada têm um peso corporal baixo a médio, com as características anatómicas adequadas para se deslocarem com agilidade nos terrenos difíceis das pastagens. Os métodos de pastoreio nómada das ovelhas e cabras implicam o pastoreio livre da flora que se desenvolve em altitudes mais elevadas da região. Estes métodos produzem rendimentos mais baixos, uma vez que os animais se deslocam mais e, por conseguinte, consomem energia à procura de alimentos. Os animais estão igualmente expostos a condições meteorológicas como o frio, o calor, incluindo o *stress* térmico, e a chuva, que exigem um dispêndio de energia.

Apesar dos baixos rendimentos, os animais produtores de leite da região produzem leite de elevada qualidade devido à riqueza da flora local que caracteriza a sua alimentação. De acordo com um estudo intitulado *Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product «Tsalafouti»*, publicado em 2017 no Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology, este leite tem um elevado teor de matéria gorda. Consequentemente, é mais espesso do que o leite produzido em regiões com pastagens irrigadas de baixa altitude. Apresenta igualmente um aroma intenso e potente devido ao seu elevado teor de compostos voláteis: terpenos acíclicos e cíclicos, cetonas, aldeídos, ésteres e outros. Estes compostos resultam do pastoreio livre de ervas aromáticas e medicinais na região.

Tradicionalmente, o «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» era produzido a partir do leite de ovelha e cabra extraído no final do período de lactação na área delimitada. O processo iniciava-se com a filtração do leite imediatamente após a ordenha. Em seguida, o leite era fervido sob constante agitação, vertido para baratas de madeira e colocado em covas em abrigos localizados a grandes altitudes, a temperaturas entre 10 °C e 16 °C. O líquido era agitado regularmente para que maturasse em duas semanas, desenvolvendo uma textura espessa e cremosa. O sal grosso, que só era adicionado no final do processo, também desempenhava um papel importante no fabrico do queijo. Só se adicionava coalho quando se considerava necessário. A elaboração e a adoção de um processo de fabrico de queijo curto foram ditadas pelo relevo acidentado que obrigava os criadores a permanecerem em locais inóspitos, longe das suas casas. A rapidez do processo foi também facilitada pelo leite relativamente espesso da região.

Atualmente, o «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» é produzido segundo o mesmo processo, conforme a seguir se descreve. Em primeiro lugar, o leite é fervido/pasteurizado e, posteriormente, arrefecido a uma temperatura entre 12 °C e 18 °C. Se necessário, procede-se à adição de coalho e de bactérias lácticas (cultura comercial). As bactérias lácticas produzem ácido láctico a um ritmo específico e controlado. O coalho, para além de criar a coalhada, contribui para as alterações que ocorrem durante a maturação, com a hidrólise das proteínas pelas enzimas proteolíticas que contem. A preparação é então colocada em recipientes hermeticamente fechados de material de qualidade alimentar e deixada a maturar a essa temperatura durante 12 dias, no máximo. Um fator fundamental na produção é a agitação frequente e regular, pelo menos duas vezes por dia, que favorece o processo de fermentação natural pela microflora do leite, o que, juntamente com a microflora presente na atmosfera, contribui para a obtenção da textura relativamente espessa e cremosa. Após a maturação, adiciona-se sal. O queijo é então escorrido dentro de um pano, para que se consiga obter o teor de humidade desejado para o produto.

A utilização deste processo especial confere ao «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» a sua textura cremosa característica e as suas características físicas, químicas e organoléticas específicas que o distinguem de outros queijos para barrar. Concretamente, o método de coagulação ácida utilizado, com um período de maturação curto e uma agitação frequente, que contribui para a produção de ácido láctico pelos microrganismos do leite que consomem a lactose. O resultado é um produto com uma acidez extremamente elevada, com um ph entre 3,8 e 4,6. Simultaneamente, o método de fabrico do queijo utilizado confere ao «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» um teor de humidade muito elevado, o que se traduz num baixo teor de matéria gorda (10-17 %), apesar do elevado teor de matéria gorda do leite da região. Por último, a fervura do leite aumenta o teor total de sólidos, produzindo a estrutura coesa característica.

O «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» apresenta uma textura cremosa e macia e, em termos organoléticos, é firme, com um sabor fresco e ligeiramente doce, que deixa um gosto residual ligeiramente ácido devido ao seu caráter ácido (pH baixo). Além disso, o aroma suave e agradável pode ser atribuído às ovelhas e cabras que pastam a flora da região, rica em plantas aromáticas e medicinais que contêm grandes quantidades de aldeídos e terpenos voláteis. Devido ao teor de compostos voláteis presentes nas plantas da região, o aroma caracteriza-se por notas amadeiradas de abeto e pinheiro (devido ao α-pineno que contêm), sendo igualmente percetíveis aromas de salva e tomilho, abundantes na região. Uma característica específica resultante da utilização do método de coagulação ácida é a ausência de fungos aeróbios na «superfície», conhecidos por deteriorarem os queijos frescos. Por último, uma qualidade importante do produto é a sua natureza extremamente ácida, que garante uma concentração total especialmente baixa de *Staphylococcus*, incluindo estirpes de *Staphylococcus aureus* patogénicas, bem como de coliformes, com valores inferiores a 2,5 e a 1 log ufc/g, respetivamente. Os coliformes são frequentemente fatores de deterioração dos queijos frescos.

Numerosos escritos sobre a tradição, a reputação e a história do produto evidenciam a forte ligação entre o «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» e a área delimitada. A título de exemplo, refira-se a *Poimenika tis Roumelis* [Pastoral de Roumeli, nome histórico da Grécia Central], de D. Loukopoulos, um livro escrito no dialeto local e publicado em 1930. Nele são feitas numerosas referências ao «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI», confirmando a ligação inextricável do produto com a vida dos criadores de gado em Roumeli, bem como a sua importância comercial e nutricional. Outro testemunho é o livro *I vlachozoi sta vouna* [A vida de um pastor nas montanhas], de V. Lamnatos, publicado em 1976. O autor fala da sua infância na década de 1920, descrevendo a grande importância do queijo na alimentação dos criadores de gado. Fornece informações importantes sobre o comércio do produto, bem como sobre o grande entusiasmo com que as pessoas que não possuíam animais compravam o «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI».

Muitos livros, publicações e ensaios mais recentes debruçam-se sobre a relação e a importância do produto para a economia da área delimitada. Por exemplo, a obra *Ta Theodoriana Artas* [Theodoriana, Arta], publicada em 2006, fornece amplas provas documentais sobre a vida e os costumes das pessoas que viviam na região desde meados do século XVII. A obra inclui uma descrição pormenorizada da importância do queijo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» para a comunidade local, com informações sobre as matérias-primas e o método de produção.

A reputação do produto é comprovada pelo facto de uma simples pesquisa na Internet do termo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» apresentar mais de 22 000 resultados. Entre os exemplos incluem-se:

1. No *Aperantiaka Nea*, um sítio Web de notícias de Agrafa, uma publicação intitulada «Ti einai to Tsalafouti» [«O que é o Tsalafouti»], contém informações importantes sobre o produto, o modo de o conservar e as formas de o servir.
2. No sítio Web da *Athinorama*, uma das mais conhecidas revistas gregas, é feita uma apresentação dos queijos locais e importados consumidos na Grécia. Entre os queijos tradicionais da Grécia continental inclui-se o «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI», com destaque para a sua natureza gastronómica, as suas características organoléticas e as formas como pode ser consumido.
3. No sítio Web de Ilias Mamalakis, um dos chefes de cozinha mais famosos da Grécia, encontra-se uma lista dos queijos da Grécia Central, da qual consta o «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI», descrito como um queijo para barrar com textura semelhante à do iogurte.
4. No *sympetheroi.eu*, um sítio Web grego de alcance internacional, o «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI» figura entre os queijos gregos na categoria «light» (com baixo teor de gordura e baixo teor calórico).
5. No sítio Web local de Petrilia, o advogado e o folclorista M. Papadimitriou, de Argithea, Karditsa, publicou uma quantidade significativa de elementos de folclore sobre o queijo «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/TSALAFOUTI», a sua importância e a sua ligação com o seu local de produção.

Referência à publicação do caderno de especificações

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