C/2024/4750

26.7.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/4750)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

Nr. UE: PDO-GR-02909 – 10.4.2023

DOP (x) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) DOP**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

2. **Statul membru sau țara terță**

Grecia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” este o brânză albă tartinabilă, cu o textură moale și cremoasă. Gustul este dulceag și este urmat de un gust rezidual ușor acid, datorat caracterului foarte acid al brânzei. De asemenea, brânza are o aromă blândă care reflectă ierburile locale consumate de animalele din arie, care se hrănesc în aer liber.

Este o brânză obținută prin procesul de coagulare acidă, cu specii de drojdie „de fermentație” prezente în cantități semnificative și cu un caracter foarte acid (pH de 3,8-4,6). Acesta asigură o concentrație totală deosebit de scăzută de *Staphylococcus*, inclusiv de tulpini de *Staphylococcus aureus* patogen, precum și de bacterii coliforme, valorile fiind sub 2,5 și, respectiv, 1 log ufc/g. Împreună cu absența ciupercilor aerobe „de suprafață”, datorată tot acidității produsului, aceste caracteristici contribuie la prevenirea alterării produsului.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristicile fizice și chimice sunt următoarele:

— conținut de grăsime: 10-17 % din greutatea totală;

— conținut de proteine: minimum 7 %;

— conținut de umiditate: 66-73 %;

— pH: 3,8-4,6;

— conținut de sare: 1,3-2,0 %.

Conform tradiției, brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" se prepară în zonele de la marginea centrală-sudică a Munților Pindului, din lapte de oaie sau dintr-un amestec de lapte de oaie și de capră. Laptele de capră nu depășește 20 % din cantitatea totală de lapte utilizată. O gamă largă de izvoare scrise de la începutul secolului al XX-lea consemnează tradiția, reputația și istoria brânzei „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI". Aceste izvoare demonstrează că produsul se prepară în aria delimitată încă din secolul al XVII-lea. În mod similar, în mărturiile scrise este consemnată utilizarea, timp de peste 120 de ani, a termenului „Tsalafoutis" ca poreclă pentru locuitorii zonei. Astfel, brânza era atât de renumită și de înrădăcinată în cultura populară încât putea fi folosită ca poreclă pentru localnicii din zonă. Metoda modernă de obținere a brânzei o reflectă pe cea tradițională, fiind necesară o perioadă foarte scurtă de producție și de maturare, de cel mult 12 zile. Brânza are un termen de valabilitate de aproximativ 60 de zile de la data fabricării sau, în cazul ambalării în atmosferă modificată, de la deschiderea ambalajului.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" se prepară exclusiv din lapte obținut de la ovine și caprine crescute, conform tradiției, prin pășunatul nomad în aria delimitată.

Atunci când plantele depozitate pentru iarnă nu sunt suficiente, alimentația zilnică a animalelor este completată cu furaje produse fie în aria delimitată, fie în afara acesteia. În cazul din urmă, furajele respective trebuie să reprezinte mai puțin de 50 % din alimentația zilnică a animalelor.

Alimentația ovinelor și a caprinelor se bazează pe flora ariei delimitate, prin pășunat și/sau furaje ce constau în plante din arie care au fost uscate și depozitate. Aceste furaje sunt utilizate în zilele în care condițiile meteorologice sunt nefavorabile.

Aria prezintă un număr semnificativ de plante sălbatice cu proprietăți aromatice și medicinale. Aceste plante conferă caracteristici organoleptice specifice laptelui produs de ovinele și caprinele care le consumă ca parte a alimentației lor. Prin urmare, este important ca aceste plante să fie incluse în alimentație.

Ovinele și caprinele crescute în mod tradițional în arie sunt animale cu o greutate corporală mică spre medie, care nu au nevoie de multă hrană și sunt utilizate în principal pentru producția de lapte. Animalele sunt adaptate la relieful muntos al ariei. Randamentele lor sunt relativ scăzute, însă laptele pe care îl produc are caracteristici organoleptice, fizice și chimice deosebite. Aceste caracteristici se datorează alimentației lor, care se bazează pe flora ariei delimitate, consumată direct prin pășunat și/sau ca furaje ce constau în plante din arie care au fost uscate și depozitate pentru a fi utilizate în zilele în care condițiile meteorologice sunt nefavorabile.

Laptele utilizat pentru obținerea brânzei „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" nu trebuie să fie concentrat sau să conțină aditivi precum laptele praf sau concentrat, proteinele din lapte, coloranții, conservanții, cazeinații sau alți aditivi. În plus, nu trebuie să prezinte urme de substanțe străine dăunătoare, cum ar fi pesticidele sau antibioticele. În lunile de iarnă, este necesară adăugarea de cheag sub formă de pudră sau de lichid, care poate fi produs industrial. Se pot utiliza, de asemenea, bacterii lactice inofensive.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întregul proces de producție și de maturare a produsului trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată, cu materii prime obținute exclusiv din arie.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” este ambalată în ambalaje alimentare din plastic sau alte materiale, în cantități de până la 10 kg.

Produsul trebuie să fie ambalat în aria geografică delimitată, deoarece materia primă, laptele, este predispusă la alterare microbiană. Un alt motiv este că produsul final este proaspăt și se alterează ușor, neavând crustă. Prin urmare, ambalarea în arie previne riscul asupra calității produsului și a caracteristicilor organoleptice ale acestuia și protejează siguranța consumatorilor. În plus, ambalarea în aria de producție contribuie la trasabilitatea produsului finit și facilitează verificarea originii acestuia. În cele din urmă, producătorii din aria geografică delimitată pot furniza brânză „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” ambalată către comercianți în vederea reambalării acesteia în porții mai mici în afara ariei delimitate. În acest caz, pe eticheta produsului trebuie să se menționeze numele producătorului, data de producție și codul lotului de producție. Scopul este de a se asigura trasabilitatea completă a produsului.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Producătorii din aria geografică delimitată pot furniza brânză „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” ambalată către comercianți în vederea reambalării acesteia în porții mai mici în afara ariei delimitate. În acest caz, pe eticheta produsului trebuie să se menționeze numele producătorului, data de producție și codul lotului de producție. Scopul este de a se asigura trasabilitatea completă a produsului.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria delimitată pentru producția laptelui și procesul de obținere a brânzei „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” este alcătuită din: 1) REGIUNEA GRECIEI CENTRALE (STEREA ELLADA): întreaga unitate regională Euritania și municipiul Makrakomi din unitatea regională Ftiotida; 2) REGIUNEA EPIRUS: municipiul Tzoumerka de Nord (unitățile municipale Matsouki și Pramanta) din unitatea regională Ioannina și municipiile Tzoumerka Centrală, Arta (unitatea municipală Xirovouni) și Georgios Karaiskakis (unitățile municipale Tetrafylia și Irakleia) din unitatea regională Arta; 3) REGIUNEA GRECIEI DE VEST: municipiile Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa și Agrinio; 4) REGIUNEA TESALIA: municipiile Argithea, Limni Plastira și Mouzaki din unitatea regională Karditsa și municipiul Pyli din unitatea regională Trikala.

O caracteristică pe care o au în comun aceste zone este relieful muntos al marginii centrale-sudice a Munților Pindului, care include zonele montane Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos și Tzoumerka. Munții au o prezență semnificativă: munții Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa și Argithea, precum și lanțul muntos Athamanika, cu altitudini care depășesc deseori 2 000 de metri. Aria este caracterizată și de văi și râuri.

5. **Legătura cu aria geografică**

Produsul „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” este o brânză legată în mod direct de aria de producție de mai mulți ani. În aceste zone, creșterea animalelor a rămas neschimbată de-a lungul anilor. Prin urmare, producția se bazează pe obiceiurile, tradițiile și tehnicile locale, care le conferă produselor caracteristicile ce le diferențiază de produsele similare din alte regiuni. Brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” este un produs care se încadrează în această categorie, având o componentă tradițională și istorică puternică. Printre aspectele esențiale ale legăturii cu locul de producție se numără materia primă, laptele, și metoda de obținere a brânzei, care a rămas aproape neschimbată de la o generație la alta.

Geomorfologia ariei este bogată în pășuni, dar singura activitate agricolă pentru care este adecvată este creșterea animalelor. Această geomorfologie are un rol foarte semnificativ pentru formarea caracteristicilor laptelui. Clima ariei este montană, cu o varietate de microclimate. Iernile reci cu zăpadă și verile răcoroase reprezintă o caracteristică de bază a climei din arie, împreună cu temperatura medie anuală care este scăzută pentru Grecia. Nivelurile ridicate ale precipitațiilor și absența secetelor grave în timpul verii constituie o altă caracteristică. Precipitațiile medii depășesc 700 mm pe an, cifra ajungând la 918 mm în zona Karpenision. Efectul climei se reflectă prin suprafața împădurită semnificativă și varietatea speciilor de floră mediteraneeană. Au fost înregistrați aproximativ 1 139 de taxoni de plante sălbatice, dintre care 119 sunt endemici în Balcani și 89 sunt endemici în Grecia.

Ovinele și caprinele de lapte sunt adaptate la condițiile și provocările ariei. Ele se trag din animale crescute în arie de mai mulți ani. Majoritatea crescătorilor de animale au șepteluri mici pe care le întreține singuri și, de asemenea, au propriile programe de ameliorare. Prin urmare, ei achiziționează rar animale noi din alte zone, deoarece un factor-cheie în înlocuirea efectivelor este selecția din cadrul unor populații de animale crescute în arie de mai mulți ani. Accentul se pune pe caracteristicile anatomice și productive ale mamelor. Datorită acestui proces continuu de selecție, animalele nu au nevoie de multă hrană, sunt adaptate la relieful muntos și sunt rezistente la temperaturi scăzute și la boli.

Ovinele și caprinele de lapte din aria delimitată au o greutate corporală mică spre medie și caracteristici anatomice optime pentru a se mișca cu agilitate pe terenul accidentat al pășunilor. Metodele bazate pe pășunatul nomad utilizate pentru ovine și caprine presupun ca acestea să pască liber, hrănindu-se cu flora care crește în zonele înalte ale ariei. Aceste metode produc randamente mai scăzute, deoarece animalele se deplasează mai mult și, prin urmare, consumă energie pentru a găsi hrană. De asemenea, animalele sunt expuse la condiții meteorologice precum frigul, căldura, inclusiv stresul termic, și ploaia, iar toate acestea le fac să consume energie.

În pofida randamentelor scăzute, animalele de lapte din arie produc un lapte de înaltă calitate, datorită florei locale bogate care face parte din alimentația lor. Potrivit unui studiu intitulat „Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product «Tsalafouti»" (Efectul compoziției materiei consumate prin pășunat asupra caracteristicilor calitative ale produsului lactat tradițional „Tsalafouti" din Grecia), publicat în 2017 în *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, acest lapte are un conținut ridicat de grăsimi. Prin urmare, este mai gros decât laptele produs în zone cu pășuni irigate mai joase. De asemenea, are o aromă intensă și puternică, datorată conținutului său ridicat de compuși volatili: terpene aciclice și ciclice, cetone, aldehide, esteri și altele. Acești compuși sunt rezultatul pășunatului liber în arie, în timpul căruia animalele se hrănesc cu ierburi aromatice și medicinale.

În mod tradițional, brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" era preparată în aria delimitată din lapte de oaie și de capră produs spre finalul perioadei de lactație. Procesul începea cu strecurarea laptelui imediat după muls. Laptele era apoi fiert, amestecându-se între timp, iar seria era turnată în putineie de lemn, ținute în puțuri din interiorul unor colibe aflate la altitudini înalte, la temperaturi cuprinse între 10 și 16 °C. Seria de lapte era amestecată în mod regulat, astfel încât să se matureze în două săptămâni, dezvoltând o textură groasă și cremoasă. Adăugarea de sare grunjoasă juca, de asemenea, un rol important în prepararea brânzeturilor. Sarea se adăuga abia la finalul procesului. Se adăuga cheag numai atunci când era considerat necesar. Dezvoltarea și adoptarea unui proces de obținere a brânzeturilor care nu necesita mult timp a fost impusă de relieful deluros. Acesta obliga crescătorii de animale să petreacă timp în locuri neprimitoare, departe de casă. La viteza procesului a contribuit, de asemenea, laptele relativ gros din arie.

În zilele noastre, brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" se produce printr-un proces identic, prezentat în cele ce urmează. Laptele este mai întâi fiert/pasteurizat, iar apoi răcit, până atinge o temperatură de 12-18 °C. Dacă este necesar, se adaugă cheag și bacterii lactice (cultură starter comercială). Bacteriile lactice produc acid lactic cu o viteză specifică și controlată. Cheagul, precum și formarea coagulului, contribuie la schimbările care se produc în timpul maturării, prin hidroliza proteinelor prin intermediul enzimelor proteolitice pe care le conține cheagul. Preparatul este apoi pus în recipiente dintr-un material de uz alimentar, închise ermetic. Se lasă la maturat la temperatura respectivă timp de până la 12 zile. Un factor-cheie în procesul de producție este amestecarea frecventă, regulată, de cel puțin două ori pe zi. Aceasta favorizează procesul de fermentare naturală cu ajutorul microflorei din lapte, care, împreună cu microflora din atmosferă, contribuie la obținerea texturii relativ groase și cremoase. După maturare, se adaugă sare. Brânza este apoi scursă printr-o pânză, pentru a se atinge conținutul de umiditate dorit pentru produs.

Utilizarea acestei proceduri speciale îi conferă brânzei „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" textura cremoasă tipică și caracteristicile fizice, chimice și organoleptice distinctive, care o diferențiază de alte brânzeturi tartinabile. Mai precis, se folosește metoda coagulării acide, cu o perioadă scurtă de maturare și cu amestecare frecventă. Este favorizată astfel producția de acid lactic de către microorganismele din lapte, care consumă lactoză. Rezultatul este un produs foarte acid: un pH de 3,8-4,6. În același timp, metoda folosită pentru obținerea brânzei conferă produsului „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" un conținut foarte ridicat de umiditate. Drept consecință, produsul are un conținut scăzut de grăsime, de 10-17 %, în pofida conținutului ridicat de grăsime al laptelui din arie. În cele din urmă, fierberea laptelui mărește conținutul total de substanțe solide, conducând la structura compactă caracteristică.

Produsul „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” are o textură fină și cremoasă, în timp ce, din punct de vedere organoleptic, este fermă și are un gust proaspăt și dulceag, urmat de un gust rezidual acid foarte subtil, datorat caracterului acid al brânzei (pH scăzut). În plus, aroma blândă și plăcută poate fi atribuită pășunatului ovinelor și caprinelor, care se hrănesc cu flora ariei, bogată în plante aromatice și medicinale care conțin cantități mari de terpene volatile și de aldehide. Datorită conținutului de compuși volatili din plantele din arie, aroma are un caracter lemnos, cu note de brad și pin (datorate alfa-pinenului din compoziție), precum și arome de salvie și cimbru, care sunt abundente. O caracteristică specifică, care rezultă din utilizarea metodei coagulării acide, este absența ciupercilor aerobe „de suprafață”, despre care se știe că provoacă alterarea brânzeturilor proaspete. În cele din urmă, o calitate importantă a produsului este caracterul său foarte acid, care asigură o concentrație totală deosebit de scăzută de *Staphylococcus*, inclusiv de tulpini de *Staphylococcus aureus* patogen, precum și de bacterii coliforme, valorile fiind mai mici de 2,5 și, respectiv, 1 log ufc/g. Bacteriile coliforme sunt adesea factori care contribuie la alterarea brânzeturilor proaspete.

Există o gamă largă de izvoare scrise referitoare la tradiția, reputația și istoria produsului, care evidențiază legătura puternică dintre brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” și aria delimitată. Printre exemple se numără *Poimenika tis Roumelis* (scriere pastorală despre Roumeli, denumirea istorică a Greciei Centrale), o carte scrisă de D. Loukopoulos în dialectul local și publicată în 1930. Cartea face, în numeroase rânduri, trimitere la brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, confirmând legătura indisolubilă dintre produs și viețile crescătorilor de animale din Roumeli, precum și importanța comercială și nutrițională a produsului. O altă mărturie este cartea *I vlachozoi sta vouna* (Viața de păstor la munte) scrisă de V. Lamnatos, publicată în 1976. Autorul vorbește despre copilăria sa din anii 1920, descriind importanța deosebită a brânzei în alimentația crescătorilor de animale. El oferă informații importante despre comerțul cu acest produs, precum și despre cât de entuziasmate să cumpere brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” erau persoanele care nu creșteau animale.

Există multe cărți, publicații și eseuri mai recente cu privire la legătură și la importanța produsului pentru economia ariei delimitate. De exemplu, cartea *Ta Theodoriana Artas* (Theodoriana, Arta) din 2006 oferă numeroase informații documentate cu privire la viața și obiceiurile locuitorilor din zonă începând cu jumătatea secolului al XVII-lea. Lucrarea include o descriere detaliată a importanței brânzei „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” pentru comunitatea locală, cu informații despre materiile prime și metoda de producție.

Faptul că o simplă căutare pe internet a „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” produce peste 22 000 de rezultate reflectă reputația produsului. Printre exemple se numără:

1. pe site-ul *Aperantiaka Nea*, cu știri din Agrafa, există o postare intitulată „Ti einai to Tsalafouti” (Ce este Tsalafouti), care oferă informații semnificative despre produs, despre cum se păstrează și despre moduri de a-l servi;
2. pe site-ul uneia dintre cele mai cunoscute reviste din țară, *Athinorama*, există o prezentare a brânzeturilor locale și importate consumate în Grecia. Printre brânzeturile tradiționale din Grecia continentală, este inclusă „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, cu accent pe gastronomie, caracteristicile organoleptice și modurile în care poate fi servită;
3. pe site-ul lui Ilias Mamalakis, unul dintre cei mai celebri bucătari din Grecia, există o listă a brânzeturilor din Grecia Centrală. Lista include brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, care este descrisă ca fiind tartinabilă, cu o textură asemănătoare iaurtului;
4. pe *sympetheroi.eu*, un site grec cu trafic internațional, produsul „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” este inclus printre brânzeturile grecești din categoria „lejere” (cu conținut scăzut de grăsime și cu puține calorii);
5. pe site-ul local al Petrilia, avocatul și folcloristul M. Papadimitriou din Argithea, Karditsa, a publicat un număr semnificativ de scrieri folclorice despre brânza „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, importanța acesteia și legătura acesteia cu locul de producție.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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