C/2024/4750

26.7.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/4750)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

EÚ č.: PDO-GR-02909 – 10.4.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) CHOP**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Grécko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je biely roztierateľný syr s jemnou, krémovou konzistenciou. Chuť je mierne sladká a z dôvodu svojej vysokej kyslosti zanecháva na konci kyslastú chuť. Má tiež jemnú vôňu, ktorá odráža miestne byliny, obsiahnuté v strave zvierat voľne sa pasúcich v tejto oblasti.

Ide o kyslo zrazený syr s výraznou prítomnosťou „fermentovacích“ kvasiniek, ktorý má vysoko kyslý charakter (pH 3,8 – 4,6). To zaručuje mimoriadne nízku koncentráciu celkového stafylokoka vrátane kmeňov patogénneho stafylokoka *Staphylococcus aureus*, ako aj koliformných baktérií s hodnotami pod 2,5 a 1 log cfu/g. Tieto vlastnosti spoločne s neprítomnosťou „povrchovej“ aeróbnej plesne, tiež vďaka kyslosti výrobku, pomáhajú zabraňovať kazeniu výrobku.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fyzikálno-chemické vlastnosti sú tieto:

— obsah tuku: 10 – 17 % celkovej hmotnosti;

— obsah bielkovín: minimálne 7 %;

— obsah vlhkosti: 66 – 73 %,

— pH: 3,8 – 4,6;

— obsah soli: 1,3 – 2,0 %.

Syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ sa tradične vyrába v oblastiach ležiacich na strednom a južnom okraji pohoria Pindos z ovčieho mlieka alebo zmesi ovčieho a kozieho mlieka. Podiel kozieho mlieka nepresahuje 20 % celkového použitého mlieka. O tradícii, renomé a histórii syra „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ sa píše v mnohých písomných prameňoch zo začiatku 20. storočia. Tieto premene dokazujú, že výrobok sa vo vymedzenej oblasti vyrába už od 17. storočia. Podobne sa v písomných svedectvách už vyše 120 rokov uvádza pomenovanie „Tsalafoutis“ ako prezývka ľudí z tejto oblasti. To poukazuje na skutočnosť, že syr bol natoľko známy a zaužívaný v ľudovej kultúre, že sa mohol používať ako prezývka pre miestnych obyvateľov tejto oblasti. Moderný spôsob výroby syra odzrkadľuje tradičný spôsob, ktorý si vyžaduje veľmi krátky čas výroby a zrenia, a to najviac 12 dní. Syr má trvanlivosť približne 60 dní odo dňa výroby alebo, ak sa používa balenie v modifikovanej atmosfére, po otvorení obalu.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ sa vyrába výlučne z mlieka z oviec a kôz, ktoré sa tradične chovajú pasením na rôznych miestach v rámci vymedzenej oblasti.

Ak rastliny uskladnené na zimu nepostačujú, denná strava zvierat sa dopĺňa krmivom vyrobeným buď vo vymedzenej oblasti, alebo mimo nej. V druhom uvedenom prípade musí takéto krmivo predstavovať menej ako 50 % dennej stravy zvierat.

Základom stravy oviec a kôz je flóra vo vymedzenej oblasti, ktorú zvieratá spásajú, a/alebo krmivo tvorené rastlinami z tejto oblasti, ktoré boli vysušené a uskladnené. Takéto krmivo sa používa v dňoch s nepriaznivými poveternostnými podmienkami.

V oblasti sa vyskytuje významný počet voľne rastúcich rastlín s aromatickými a liečivými vlastnosťami. Tieto rastliny dodávajú mlieku z oviec a kôz, ktoré ich konzumujú v rámci svojej stravy, špecifické organoleptické vlastnosti. Ich zaradenie do stravy je preto dôležité.

Ovce a kozy, ktoré sa v oblasti tradične chovajú, sú zvieratá s malou až strednou telesnou hmotnosť, vďaka ktorej nepotrebujú veľa krmiva, a používajú sa predovšetkým na produkciu mlieka. Zvieratá sú prispôsobené horskému terénu v oblasti. Ich výnosy sú relatívne nízke, ale dávajú mlieko s osobitnými organoleptickými a fyzikálno-chemickými vlastnosťami. Je to spôsobené ich stravou, ktorá je založená na flóre vo vymedzenej oblasti a ktorú získavajú priamym spásaním a/alebo ako krmivo pozostávajúce z rastlín z danej oblasti, ktoré boli vysušené a uskladnené na použitie v dňoch s nepriaznivými poveternostnými podmienkami.

Mlieko použité na výrobu výrobku „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ nesmie byť zahustené ani nesmie obsahovať prísady, ako sú sušené mlieko alebo koncentrát, mliečne bielkoviny, farbivá, konzervačné látky, kazeináty alebo iné prísady. Okrem toho v ňom nesmú byť žiadne stopy po škodlivých cudzorodých látkach, ako sú pesticídy alebo antibiotiká. V zimných mesiacoch je potrebné pridávať syridlo v práškovej alebo tekutej forme, ktoré sa môže vyrábať priemyselne. Použiť sa môžu tiež neškodné baktérie mliečneho kvasenia.

3.4. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Celý proces výroby a zretia výrobku sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, pričom suroviny musia pochádzať výlučne z tejto oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ sa balí do plastových alebo iných potravinových obalov v množstvách až do 10 kg.

Výrobok sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože surovina, mlieko, je náchylná na mikrobiálne poškodenie. Ďalším dôvodom je, že konečný výrobok je čerstvý a ľahko sa kazí, pretože nemá kôru. Balenie v oblasti preto bráni ohrozeniu kvality a organoleptických vlastností výrobku a chráni bezpečnosť spotrebiteľa. Balenie vo výrobnej oblasti okrem toho prispieva k vysledovateľnosti hotového výrobku a uľahčuje kontrolu jeho pôvodu. Výrobcovia z vymedzenej zemepisnej oblasti však môžu dodávať balený syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ obchodníkom, ktorí ho prebaľujú do menších porcií mimo vymedzenej oblasti. V takomto prípade musí byť na etikete výrobku uvedený názov výrobcu, dátum výroby a kód výrobnej šarže. Tým sa zabezpečí úplná vysledovateľnosť výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobcovia z vymedzenej zemepisnej oblasti môžu dodávať balený syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ obchodníkom, ktorí ho môžu prebaliť do menších porcií mimo vymedzenej oblasti. V takomto prípade musí byť na etikete výrobku uvedený názov výrobcu, dátum výroby a kód výrobnej šarže. Tým sa zabezpečí úplná vysledovateľnosť výrobku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená oblasť produkcie mlieka a procesu výroby syra „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ zahŕňa: 1. REGIÓN STREDNÉ GRÉCKO (STEREA ELLADA): celá regionálna jednotka Evrytania a obec Makrakomi v regionálnej jednotke Fthiotida; 2. REGIÓN EPIRUS: obec severná Tzoumerka (obecné jednotky Matsouki a Pramanta) v regionálnej jednotke Ionnina a obce stredná Tzoumerka, Arta (obecná jednotka Xirovouni) a Georgios Karaiskakis (obecné jednotky Tetrafylia a Irakleia) v regionálnej jednotke Arta; 3. REGIÓN ZÁPADNÉ GRÉCKO: obce Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa a Agrinio; 4. REGIÓN TESÁLIA: obce Argithea, Limni Plastira a Mouzaki v regionálnej jednotke Karditsa a obec Pyli v regionálnej jednotke Trikala.

Spoločným znakom týchto oblastí je hornatý terén centrálneho a južného okraja pohoria Pindos, ktorý zahŕňa horské oblasti Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos a Tzoumerka. Hory sú tu výrazným prvkom: hory Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa a Argithea a pohorie Athamanika majú často nadmorskú výšku presahujúcu 2 000 metrov. Oblasť sa vyznačuje aj údoliami a riekami.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je syr, ktorý je už mnoho rokov priamo spojený s oblasťou výroby. Chov zvierat sa v týchto oblastiach v priebehu rokov nezmenil. Výroba je preto založená na miestnych zvykoch, tradíciách a technikách, ktoré výrobkom dodávajú vlastnosti, ktoré ich odlišujú od podobných výrobkov z iných regiónov. Syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je výrobok, ktorý patrí do tejto kategórie, so silným tradičným a historickým prvkom. Medzi kľúčové aspekty súvislosti s miestom výroby patrí surovina, teda mlieko, a spôsob výroby syra, ktorý sa z generácie na generáciu takmer nezmenil.

Z geomorfologického hľadiska je oblasť bohatá na pasienky, ale nie je vhodná na iné poľnohospodárske činnosti než chov hospodárskych zvierat. To má veľký význam pre formovanie vlastností mlieka. Oblasť sa vyznačuje horským podnebím s rôznymi mikroklímami. Studené zimy so snehom a chladné letá sú základným prvkom podnebia v tejto oblasti spolu s priemernou ročnou teplotou, ktorá je na Grécko nízka. Ďalším znakom sú vysoké úhrny zrážok a absencia období vážneho sucha v lete. Priemerný ročný úhrn zrážok je viac ako 700 mm, pričom táto hodnota dosahuje 918 mm v oblasti Karpenisi. Vplyv podnebia sa prejavuje v značnom zalesnení a rozmanitosti druhov stredomorskej flóry. Je zaznamenaných približne 1 139 taxónov voľne rastúcich rastlín, z ktorých 119 je endemických pre Balkán a 89 pre Grécko.

Ovce a kozy, ktoré produkujú mlieko, sú prispôsobené podmienkam a náročnostiam tejto oblasti. Sú potomkami zvierat, ktoré sa v oblasti chovajú už mnoho rokov. Väčšina chovateľov zvierat má malé stáda, o ktoré sa starajú sami, a majú tiež vlastné šľachtiteľské programy. Preto len zriedka nakupujú nové zvieratá z iných oblastí, pretože kľúčovým faktorom pri obmene zvierat je výber z populácií zvierat, ktoré sa v danej oblasti chovajú už roky. Zameriava sa na anatomické a dojné vlastnosti matiek. Výsledkom tohto nepretržitého procesu výberu sú zvieratá, ktoré nepotrebujú veľa potravy, sú prispôsobené horskému terénu a odolné voči nízkym teplotám a chorobám.

Dojné ovce a kozy vo vymedzenej oblasti majú malú až strednú telesnú hmotnosť a vhodné anatomické vlastnosti na to, aby sa svižne pohybovali v náročnom teréne pasienkov. Metódy voľnej pastvy, ktoré sa pri ovciach a kozách využívajú, znamenajú voľné spásanie rastlín rastúcich vo vysoko položených lokalitách danej oblasti. Tieto metódy prinášajú nižšie výnosy, pretože zvieratá sa viac pohybujú, a energiu tak spotrebúvajú na hľadanie potravy. Všetky sú tiež vystavené poveternostným podmienkam, ako je chlad, teplo vrátane teplotného stresu a dážď, ktoré si vyžadujú výdaj energie.

Napriek nízkym výnosom produkujú dojnice v tejto oblasti kvalitné mlieko, a to vďaka bohatej miestnej flóre, ktorá je súčasťou ich stravy. Podľa štúdie s názvom *„Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product ‚Tsalafouti'"* (Vplyv zloženia pastvy na kvalitatívne vlastnosti tradičného gréckeho mliečneho výrobku „Tsalafouti"), ktorá bola uverejnená v roku 2017 v časopise *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, má toto mlieko vysoký obsah tuku. V dôsledku toho je hustejšie ako mlieko produkované v oblastiach s nižšie položenými zavlažovanými pasienkami. Má tiež intenzívnu a výraznú vôňu, a to vďaka vysokému obsahu prchavých látok: acyklických a cyklických terpénov, ketónov, aldehydov, esterov a ďalších. Tie sú výsledkom voľného spásania aromatických a liečivých bylín v tejto oblasti.

Syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" sa tradične vyrábal vo vymedzenej oblasti z ovčieho a kozieho mlieka na konci obdobia laktácie. Mlieko sa začalo cediť hneď po nadojení. Potom sa za stáleho miešania prevarilo a dávka sa umiestnila do drevených maselníc, ktoré sa nachádzali v jamách v chatrčiach vo veľkej nadmorskej výške, pri teplote od 10 do 16 °C. Dávka sa pravidelne premiešavala, aby do dvoch týždňov dozrela a vytvorila si hustú a krémovú konzistenciu. Pri výrobe syra zohrávalo dôležitú úlohu aj pridanie hrubozrnnej soli. Soľ sa pridávala až na konci procesu. Syridlo sa pridávalo, len ak sa to považovalo za potrebné. Vývoj a zavedenie procesu výroby syra, ktorý si nevyžadoval veľa času, boli dôsledkom kopcovitého terénu. Chovatelia hospodárskych zvierat tak museli tráviť čas na nehostinných miestach, ďaleko od svojho domova. Rýchlosti procesu napomáhala aj relatívna hustota mlieka produkovaného v danej oblasti.

V súčasnosti sa syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" vyrába rovnakým postupom takto: mlieko sa najprv prevarí/pasterizuje a následne ochladí na 12 až 18 °C. V prípade potreby sa pridá syridlo a baktérie mliečneho kvasenia (komerčne predávaný kvas). Baktérie mliečneho kvasenia produkujú kyselinu mliečnu v špecifickej kontrolovanej miere. Syridlo okrem tvorby syreniny prispieva k zmenám, ku ktorým dochádza počas zrenia, a to hydrolýzou bielkovín proteolytickými enzýmami, ktoré syridlo obsahuje. Prípravok sa následne uloží do vzduchotesných nádob vyrobených z materiálu vhodného na skladovanie potravín. Nechá sa zrieť pri danej teplote až 12 dní. Kľúčovým faktorom výroby je časté a pravidelné premiešavanie aspoň dvakrát denne. To podporuje proces prirodzeného kvasenia mikroflórou v mlieku, ktorá spolu s mikroflórou v ovzduší pomáha vytvoriť relatívne hustú a krémovú konzistenciu. Po dozretí sa pridá soľ. Syr sa potom precedí cez plátno, aby sa dosiahol požadovaný obsah vlhkosti výrobku.

Vďaka tomuto špeciálnemu postupu má syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" charakteristickú krémovú konzistenciu a charakteristické fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, ktoré ho odlišujú od ostatných roztierateľných syrov. Konkrétne sa využíva metóda kyslého zrážania s krátkym časom zretia a častým miešaním. To napomáha produkcii kyseliny mliečnej prostredníctvom mikroorganizmov v mlieku, ktoré konzumujú laktózu. Výsledkom je výrobok s vysokou kyslosťou: pH: 3,8 – 4,6. Zároveň má syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" vďaka použitému spôsobu veľmi vysoký obsah vlhkosti. To znamená, že výrobok má nízky obsah tuku, 10 – 17 %, a to aj napriek vysokému obsahu tuku v mlieku z tejto oblasti. A napokon, prevarením mlieka sa zvýši celkový obsah sušiny a vytvorí sa charakteristická súdržná konzistencia.

Syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ má jemnú krémovú konzistenciu, pričom z organoleptického hľadiska je pevný, má sviežu a mierne sladkú chuť a vďaka svojej kyslosti (nízke pH) zanecháva na konci veľmi jemnú kyslastú chuť. Okrem toho možno pôvod jemnej a príjemnej vône pripísať ovciam a kozám spásajúcim flóru v oblasti, ktorá je bohatá na aromatické a liečivé rastliny obsahujúce veľké množstvo prchavých terpénov a aldehydov. Vďaka obsahu prchavých látok z rastlín tejto oblasti má vôňa drevitý charakter s tónmi jedle a borovice (vďaka α-pinénu, ktorý obsahujú), ako aj s vôňou šalvie a tymiánu, ktoré sú tu hojne zastúpené. Špecifickou vlastnosťou, ktorá vyplýva z použitia metódy kyslého zrážania, je neprítomnosť „povrchovej“ aeróbnej plesne, ktorá spôsobuje, že sa čerstvé syry kazia. Dôležitou vlastnosťou výrobku je jeho vysoko kyslý charakter, ktorý zaručuje obzvlášť nízku koncentráciu celkových stafylokokov vrátane kmeňov patogénneho stafylokoka *Staphylococcus aureus*, ako aj koliformných baktérií, s hodnotami nižšími ako 2,5 a 1 log cfu/g. Koliformné baktérie sú často faktorom prispievajúcim k tomu, že sa čerstvé syry kazia.

Existuje množstvo písomných prameňov, v ktorých sa píše o tradícii, renomé a histórii výrobku a zdôrazňuje sa významná súvislosť medzi výrobkom „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ a vymedzenou oblasťou. Príkladom môže byť kniha *Poimenika tis Roumelis* (Pastierska idyla v Rumélii, čo je historický názov stredného Grécka), ktorú napísal v miestnom dialekte D. Loukopoulos a ktorá bola vydaná v roku 1930. Mnohokrát sa v nej spomína syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, čo potvrdzuje neoddeliteľnú spätosť tohto výrobku so životom chovateľov zvierat v Rumélii a jeho význam pre obchod a výživu. Ďalším svedectvom je kniha *I vlachozoi sta vouna* (Život pastiera v horách) od V. Lamnatosa, ktorá bola vydaná v roku 1976. Autor v nej hovorí o svojom detstve v 20. rokoch 20. storočia a opisuje veľký význam syra v strave chovateľov hospodárskych zvierat. Poskytuje dôležité informácie o obchodovaní s výrobkom, ako aj o tom, s akým nadšením si syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ kupovalo ľudia, ktorí nevlastnili zvieratá.

Vyšlo aj mnoho ďalších novších kníh, publikácií a esejí o tejto súvislosti a význame výrobku pre hospodárstvo vymedzenej oblasti. Napríklad v knihe *Ta Theodoriana Artas* (Theodoriana, Arta) z roku 2006 sa uvádza množstvo dokumentov o živote a zvykoch ľudí žijúcich v tejto oblasti od polovice 17. storočia. Toto dielo obsahuje podrobný opis významu syra „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ pre miestnu komunitu s informáciami o surovinách a spôsobe výroby.

O renomé výrobku svedčí aj to, že pri jednoduchom vyhľadávaní výrazu „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ na internete sa zobrazí viac ako 22 000 výsledkov. Medzi príklady patria:

1. Na webovom sídle novín *Aperantiaka Nea* z obce Agrafa sa nachádza príspevok s názvom „Ti einai to Tsalafouti“ („Čo je to Tsalafouti“), v ktorom sa uvádzajú dôležité informácie o výrobku, ako ho skladovať a servírovať.
2. Na webovom sídle jedného z najznámejších gréckych časopisov *Athinorama* sa predstavujú miestne a dovážané syry konzumované v Grécku. Medzi tradičnými syrmi z pevninského Grécka sa uvádza aj „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, pričom sa zdôrazňujú jeho gastronomické a organoleptické vlastnosti, a spôsoby, ako ho možno konzumovať.
3. Na webovom sídle Iliasa Mamalakisa, jedného z najznámejších gréckych šéfkuchárov, sa nachádza zoznam syrov zo stredného Grécka. Uvádza sa tam aj syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, ktorý sa opisuje ako roztierateľný s konzistenciou podobnou jogurtu.
4. Na gréckom webovom sídle *sympetheroi.eu*, ktoré má medzinárodný dosah, je syr „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ zahrnutý medzi gréckymi syrmi v kategórii „light“ (nízkotučné, nízkokalorické).
5. Na miestnom webovom sídle obce Petrilia uverejnil právnik a folklorista M. Papadimitriou z Argithey pri meste Karditsa rozsiahly obsah o folklóre týkajúcom sa syra „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, jeho významu a súvislosti s miestom výroby.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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