C/2024/4750

26.7.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/4750)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

EU št.: PDO-GR-02909 – 10. april 2023

ZOP (x) ZGO ( )

1. **Ime(-na) ZOP**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

2. **Država članica ali tretja država**

Grčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je bel mazav sir z mehko, kremasto teksturo. Je rahlo sladkega okusa in ima zaradi zelo kislega značaja rahlo kiselkast pookus. Ima tudi blago aromo, v kateri se čutijo lokalna zelišča, ki se uporabljajo v prehrani živali iz proste reje na območju.

Proizvaja se z metodo kislinske koagulacije z znatno količino „fermentirajoče“ vrste kvasovk in ima zelo kisel značaj (pH 3,8–4,6). To zagotavlja posebno nizko koncentracijo vseh *Staphylococcus*, vključno s sevi patogenih *Staphylococcus aureus*, pa tudi koliformnih bakterij, z vrednostmi pod 2,5 oziroma 1 log cfu/g. Te lastnosti skupaj z odsotnostjo „površinskih“ aerobnih gliv, tudi zaradi kislosti proizvoda, pomagajo preprečiti, da bi se proizvod pokvaril.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikalne in kemijske lastnosti so naslednje:

— vsebnost maščob: 10–17 % skupne teže

— vsebnost beljakovin: najmanj 7 %

— vsebnost vlage: 66–73 %

— vrednost pH: 3,8–4,6

— vsebnosti soli: 1,3–2,0 %.

Tradicionalno se proizvod „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ proizvaja na območjih osrednjega južnega roba Pindskega gorstva iz ovčjega mleka ali mešanice ovčjega in kozjega mleka. Vsebnost kozjega mleka ne presega 20 % skupnega uporabljenega mleka. Tradicija, sloves in zgodovina sira „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ so že od začetka 20. stoletja zabeleženi v številnih pisnih virih. Ti viri dokazujejo, da se proizvod na razmejenem območju proizvaja že od 17. stoletja. Podobno je v pisnih pričevanjih ime „Tsalafoutis“ navedeno kot vzdevek za prebivalce na tem območju, ki se uporablja že več kot 120 let. To kaže, da je bil sir tako dobro znan in uveljavljen v ljudski kulturi, da se je lahko uporabljal kot vzdevek za lokalno prebivalstvo. Pri sodobni metodi proizvodnje sira se upošteva tradicionalna metoda, pri kateri je čas proizvodnje in zorenja zelo kratek, saj traja največ 12 dni. Rok uporabnosti sira je približno 60 dni od dneva proizvodnje ali, če se uporablja embalaža s spremenjeno atmosfero, od odprtja embalaže.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je proizveden izključno iz mleka ovc in koz, ki se tradicionalno redijo z nomadsko pašo na razmejenem območju.

Kadar rastlin, shranjenih za zimo, ni dovolj, se dnevna prehrana živali dopolni s krmo, proizvedeno bodisi na razmejenem območju bodisi zunaj njega. V slednjem primeru mora taka krma predstavljati manj kot 50 % dnevne prehrane živali.

Prehrana ovc in koz temelji na rastlinju z razmejenega območja, ki ga živali zaužijejo na paši in/ali s krmo iz posušenih in shranjenih rastlin z območja. Taka krma se uporablja v dneh, ko so vremenske razmere neugodne.

Na območju raste veliko število divjih rastlin z aromatičnimi in zdravilnimi lastnostmi. Zaradi njih ima mleko ovc in koz, ki te rastline uživajo kot del svoje prehrane, posebne organoleptične lastnosti. Zato je njihova vključitev v prehrano pomembna.

Ovce in koze, ki se tradicionalno redijo na tem območju, imajo nizko do srednje visoko telesno težo, ne potrebujejo veliko hrane in se večinoma uporabljajo za proizvodnjo mleka. Živali so prilagojene življenju na goratem terenu območja. Njihov donos je razmeroma majhen, vendar dajejo mleko s posebnimi organoleptičnimi ter fizikalnimi in kemijskimi lastnostmi. To je posledica njihove prehrane, ki temelji na rastlinju z razmejenega območja, ki jo živali zaužijejo neposredno na paši in/ali s krmo iz rastlin z območja, ki so bile posušene in shranjene za uporabo ob neugodnih vremenskih razmerah.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, ne sme biti zgoščeno ali vsebovati dodatkov, kot so mleko v prahu ali koncentrat, mlečne beljakovine, barvila, konzervansi, kazeinati ali drugi dodatki. Poleg tega v njem ne sme biti sledi škodljivih tujih snovi, kot so pesticidi ali antibiotiki. V zimskih mesecih je treba dodati sirilo v prahu ali tekoči obliki, ki je lahko industrijsko proizvedeno. Uporabljajo se lahko tudi neškodljive mlečnokislinske bakterije.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Celoten postopek proizvodnje in zorenja proizvoda mora potekati na razmejenem geografskem območju s surovinami, ki se pridobivajo izključno na tem območju.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je pakiran v plastični ali drugi embalaži za živila v količini do 10 kg.

Proizvod je treba pakirati na razmejenem geografskem območju, saj se surovina, tj. mleko, zaradi delovanja mikrobov lahko pokvari. Še en razlog je ta, da je končni proizvod svež in se zlahka pokvari, saj nima skorje. S pakiranjem na območju se torej prepreči tveganje za kakovost in organoleptične lastnosti proizvoda ter zagotavlja varnost potrošnikov. To prispeva tudi k sledljivosti končnega proizvoda in olajšuje preverjanje njegovega porekla. Nazadnje lahko proizvajalci z razmejenega geografskega območja pakirani sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ dobavljajo trgovcem, ki ga nato prepakirajo v manjše embalaže zunaj razmejenega območja. V tem primeru morajo biti na oznaki proizvoda navedeni ime proizvajalca, datum proizvodnje in serijska številka proizvodnje. S tem se zagotovi popolna sledljivost proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvajalci z razmejenega geografskega območja lahko pakirani sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ dobavljajo trgovcem, ki ga nato prepakirajo v manjše embalaže zunaj razmejenega območja. V tem primeru morajo biti na oznaki proizvoda navedeni ime proizvajalca, datum proizvodnje in serijska številka proizvodnje. S tem se zagotovi popolna sledljivost proizvoda.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Razmejeno območje za proizvodnjo mleka in postopek proizvodnje sira „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ vključuje: 1) REGIJO OSREDNJA GRČIJA (STEREA ELLADA): celotno regionalno enoto Evritanija in občino Makrakomi v regionalni enoti Fthiotida; 2) REGIJO EPIR: občino Severna Tzoumerka (občinski enoti Matsouki in Pramanta) v regionalni enoti Ioannina ter občine Osrednja Tzoumerka, Arta (občinska enota Xirovouni) in Georgios Karaiskakis (občinski enoti Tetrafylia in Irakleia) v regionalni enoti Arta; 3) REGIJO ZAHODNA GRČIJA: občine Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa in Agrinio; 4) REGIJO TESALIJA: občine Argithea, Limni Plastira in Mouzaki v regionalni enoti Karditsa ter občina Pyli v regionalni enoti Trikala.

Skupna značilnost teh območij je gorat teren osrednjega južnega roba Pindskega gorstva, ki vključuje gorovja Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos in Tzoumerka. Gore so močno prisotne: nadmorska višina gora Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa in Argithea ter gorovja Athamanika pogosto presega 2 000 metrov. Za območje so značilne tudi doline in reke.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Proizvod „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ je sir, ki je že vrsto let neposredno povezan s svojim območjem proizvodnje. Živinoreja na teh območjih je skozi leta ostala nespremenjena. Proizvodnja zato temelji na lokalnih običajih, tradicijah in tehnikah, ki proizvodom dajejo značilnosti, zaradi katerih se razlikujejo od podobnih proizvodov iz drugih regij. V to kategorijo spada sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ z močnim tradicionalnim in zgodovinskim značajem. Ključni vidiki povezave s krajem proizvodnje so surovina, mleko in metoda proizvodnje sira, ki se skozi več generacij skorajda ni spreminjala.

Območje je z geomorfološkega vidika bogato s pašniki, vendar ni primerno za druge kmetijske dejavnosti, razen za živinorejo. To je zelo pomembno za lastnosti mleka. Za območje je značilno gorsko podnebje z različnimi mikroklimami. Mrzle zime s snegom in sveža poletja so osnovna značilnost podnebja na tem območju, skupaj s povprečno letno temperaturo, ki je za Grčijo nizka. Še ena značilnost sta velika količina padavin in odsotnost hudih suš v poletnih mesecih. Povprečna količina padavin presega 700 mm na leto, na območju Karpenisi pa doseže 918 mm na leto. Vpliv podnebja se kaže v veliki gozdni površini in raznolikosti vrst sredozemskega rastlinja. Zabeleženih je približno 1 139 taksonov divjih rastlin, od katerih jih je 119 endemičnih za Balkan in 89 endemičnih za Grčijo.

Ovce in koze, ki dajejo mleko, so prilagojene razmeram in izzivom območja. Pripadajo pasmam, ki se na tem območju redile že vrsto let. Večina živinorejcev ima majhne črede, ki jih vzdržujejo sami, pa tudi svoje rejske programe. Zato redko kupujejo nove živali z drugih območij, saj je ključni dejavnik pri nadomestitvi živali izbor iz populacij živali, ki se na območju redijo že leta. Poudarek je na anatomskih in proizvodnih značilnostih mater. S tem neprekinjenim postopkom izbora je bilo zagotovljeno, da živali ne potrebujejo veliko hrane in so prilagojene življenju na goratem terenu ter odporne proti nizkim temperaturam in boleznim.

Ovce in koze na razmejenem območju, ki dajejo mleko, imajo nizko do srednje visoko telesno težo in ustrezne anatomske značilnosti za spretno gibanje po zahtevnem terenu pašnikov. Zaradi nomadskega načina paše se lahko prosto pasejo na rastlinju, ki raste na dvignjenih delih območja. Donos mleka je zaradi takih metod manjši, saj se živali več gibljejo in zato porabijo energijo za iskanje hrane. Energijo porabljajo tudi zato, ker so izpostavljene vremenskim razmeram, kot so mraz, vročina, vključno z vročinskim stresom, in dež.

Kljub majhnemu donosu molznice na tem območju dajejo kakovostno mleko zaradi bogatega lokalnega rastlinja, ki je značilno za njihovo prehrano. V skladu s študijo o učinku sestave paše na kakovostne značilnosti tradicionalnega grškega mlečnega proizvoda „Tsalafouti“, ki je bila objavljena leta 2017 v reviji za okoljsko znanost, toksikologijo in živilsko tehnologijo (*Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*), ima to mleko visoko vsebnost maščob. Mleko je zato gostejše od tistega, pridelanega na območjih z nižje ležečimi namakanimi pašniki. Ima tudi intenzivno, močno aromo zaradi visoke vsebnosti hlapnih spojin: acikličnih in cikličnih terpenov, ketonov, aldehidov, estrov in drugih. Ti so posledica proste paše z aromatičnimi in zdravilnimi zelišči na tem območju.

Sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ se je tradicionalno proizvajal na razmejenem območju iz ovčjega in kozjega mleka, pridobljenega proti koncu laktacije. Postopek se je začel tako, da se je mleko precedilo takoj po molži. Ob stalnem mešanju se je zakuhalo nato pa prelilo v lesene čebre, shranjenih v vdolbinah znotraj koč na visoki nadmorski višini pri temperaturah med 10 in 16 °C. Mleko se je redno mešalo in je po dveh tednih dozorelo ter razvilo gosto in kremasto teksturo. Pri proizvodnji sira je imelo pomembno vlogo tudi dodajanje grobe soli. Sol se je dodala šele ob koncu postopka. Sirilo se je dodalo le po potrebi. Zaradi hribovitega terena je bilo treba razviti in uporabljati postopek proizvodnje sira, ki ne zahteva veliko časa. Živinorejci so zato morali bivati v neprijaznih krajih, daleč od svojega doma. K hitrosti postopka je pripomoglo tudi razmeroma gosto mleko z območja.

Danes se za proizvodnjo sira „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ uporablja identičen postopek. Mleko se najprej zakuha/pasterizira in nato ohladi na 12 do 18 °C. Po potrebi se dodajo sirilo in mlečnokislinske bakterije (komercialne starterske kulture). Mlečnokislinske bakterije proizvedejo mlečno kislino pri določeni, nadzorovani hitrosti. Sirilo s hidrolizo beljakovin s proteolitičnimi encimi, ki jih vsebuje, poleg ustvarjanja sirnine prispeva k spremembam, ki se pojavijo med zorenjem. Pripravek se nato preloži v nepredušne posode iz materiala, primernega za stik z živili. Tako zori pri navedeni temperaturi do 12 dni. Ključni dejavnik pri proizvodnji je pogosto, redno mešanje, in sicer vsaj dvakrat na dan. S tem se spodbudi proces naravne fermentacije z mikrofloro v mleku, ki skupaj z mikrofloro v atmosferi prispeva k proizvodnji razmeroma goste in kremaste teksture. Po zorenju se doda sol. Sir se nato precedi skozi krpo, da se doseže želena vsebnost vlage v proizvodu.

Zaradi tega posebnega postopka ima sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ značilno kremasto teksturo ter značilne fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti, ki ga ločujejo od drugih mazavih sirov. Natančneje, metoda s kislinsko koagulacijo se uporablja pri kratkem obdobju zorenja in pogostem mešanju. To pomaga pri proizvodnji mlečne kisline z mikroorganizmi v mleku, ki razgrajujejo laktozo. Rezultat je zelo kisel proizvod: pH 3,8–4,6. Zaradi uporabljene metode proizvodnje ima sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ zelo visoko vsebnost vlage. To pomeni, da ima nizko vsebnost maščob, tj. 10–17 %, kljub visoki vsebnosti maščobe v mleku z območja. Ko se mleko zakuha, se poveča vsebnost skupne suhe snovi, kar pripomore k nastanku značilne enotne strukture.

Sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ ima mehko kremasto teksturo, v organoleptičnem smislu je čvrst s svežim in rahlo sladkim okusom, zaradi kislega značaja (nizke vrednosti pH) pa ima rahlo kiselkast pookus. Poleg tega je mogoče blago in prijetno aromo pripisati dejstvu, da se ovce in koze na tem območju pasejo z rastlinjem, ki je bogato z aromatičnimi in zdravilnimi rastlinami z velikimi količinami hlapnih terpenov in aldehidov. Vsebnost hlapnih spojin iz rastlin s tega območja daje aromi lesnat značaj z notami jelke in bora (zaradi vsebnosti α-pinena), pa tudi pridih žajblja in materine dušice, ki tam rasteta v izobilju. Posebna značilnost, ki izhaja iz uporabe metode s kislinsko koagulacijo, je odsotnost „površinske“ aerobne glive, za katero je znano, da povzroča kvarjenje svežih sirov. Pomembna značilnost proizvoda je njegova zelo kisla narava, ki zagotavlja posebno nizko koncentracijo vseh *Staphylococcus,* vključno s sevi patogenih *Staphylococcus aureus,* ter koliformnih bakterij, z vrednostmi pod 2,5 oziroma 1 log cfu/g. Koliformne bakterije so pogosto dejavniki, ki povzročajo kvarjenje svežih sirov.

Tradicija, sloves in zgodovina proizvoda so opisani v številnih pisnih virih, v katerih je poudarjena močna povezava med sirom „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ in razmejenim območjem. Primeri vključujejo pastoralo o Rumelisu, zgodovinskem imenu Osrednje Grčije (*Poimenika tis Roumelis)* D. Loukopoulosa, ki je bila napisana v lokalnem narečju in objavljena leta 1930. To delo vključuje številne omembe sira „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ in potrjuje njegovo neločljivo povezanost z življenjem živinorejcev v Rumelisu ter njegov pomen za trgovino in prehrano. Drugo pričevanje je knjiga o življenju pastirjev v gorah (*I vlachozoi sta vouna*) V. Lamnatosa, ki je izšla leta 1976. Avtor opisuje svoje otroštvo v dvajsetih letih prejšnjega stoletja in velik pomen tega sira v prehrani živinorejcev. Navaja pomembne informacije o trgovini s proizvodom, pa tudi veliko navdušenje ljudi, ki sami niso redili živali, in so lahko kupovali sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“.

O povezavi in pomenu proizvoda za gospodarstvo razmejenega območja je na voljo tudi veliko novejših knjig, publikacij in esejev. Taka je na primer knjiga iz leta 2006 o vasi Theodoriana v regionalni enoti Arta (*Ta Theodoriana Artas*), ki vsebuje obsežne dokumentarne dokaze o življenju in običajih ljudi, ki živijo na tem območju od sredine 17. stoletja. Delo vključuje podroben opis pomena sira „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ za lokalno skupnost ter informacije o surovinah in metodi proizvodnje.

O slovesu proizvoda priča dejstvo, da se pri enostavnem spletnem iskanju besedne zveze „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ prikaže več kot 22 000 zadetkov. Taki primeri so:

1. na spletišču z novicami *Aperantiaka Nea* iz Agrafe je na voljo objava z naslovom „Kaj je Tsalafouti“ (*Ti einai to Tsalafouti*), ki vsebuje pomembne informacije o proizvodu, na primer o tem, kako ga hraniti in postreči.
2. Na spletišču *Athinorama* ene izmed najbolj znanih grških revij, so predstavljeni lokalni in uvoženi siri, ki se uživajo v Grčiji. Med tradicionalnimi siri celinske Grčije, s poudarkom na gastronomiji, organoleptičnih lastnostih in načinih uživanja, je naveden tudi sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“.
3. Na spletišču Iliasa Mamalakisa, enega najbolj znanih grških kuharjev, je naveden seznam sirov Osrednje Grčije. Vključuje tudi sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, ki je opisan kot mazav sir s teksturo, podobno jogurtu.
4. Na grškem spletišču *sympetheroi.eu* z mednarodnim dosegom je sir „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ uvrščen med grške sire v kategoriji „lahki siri“ (nizka vsebnost maščob, nizkokalorični proizvod).
5. Na lokalnem spletišču *Petrilia* je odvetnik in folklorist M. Papadimitriou iz občine Argithea v regionalni enoti Karditsa objavil veliko zapisov o ljudski kulturi, povezani s sirom „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, njegovim pomenom in povezavo s krajem proizvodnje.

Sklic na objavo specifikacije

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