C/2024/4750

26.7.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/4750)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

EU-nr: PDO-GR-02909 – 10 april 2023

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn på SUB**

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Grekland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” är en vit bredbar ost med en mjuk, krämig konsistens. Smaken är något söt och lämnar en milt syrlig eftersmak på grund av ostens mycket syrliga karaktär. Osten har också en mild doft som återspeglar de lokala örter som används i de frigående djurens kost i området.

Osten är syrakoagulerad, innehåller betydande mängder ”jäsande” jästarter och har en mycket syrlig karaktär (pH 3,8–4,6). Detta ger en särskilt låg koncentration av den totala mängden *Staphylococcus*, inklusive stammar av den patogena *Staphylococcus aureus*, samt koliforma bakterier, med värden under 2,5 respektive 1 log cfu/g. Dessa egenskaper, tillsammans med frånvaron av aeroba svampar på ytan, vilket också beror på produktens syrlighet, bidrar till att produkten inte försämras.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De fysikaliska och kemiska egenskaperna är följande:

— Fetthalt: 10–17 % av totalvikten

— Proteinhalt: minst 7 %

— Fukthalt: 66–73 %

— pH: 3,8–4,6

— Salthalt: 1,3–2,0 %

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” tillverkas traditionellt av fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk i den centrala sydliga delen av bergskedjan Pindos. Getmjölken utgör högst 20 % av den totala mjölkmängden. En lång rad skriftliga källor från början av 1900-talet dokumenterar traditionen, anseendet och historien för osten ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”. Dessa källor visar att produkten har tillverkats i det avgränsade området sedan 1600-talet. Skriftliga vittnesmål visar också att ”Tsalafoutis” har varit ett smeknamn för människorna i området i över 120 år. Detta tyder på att osten var så välkänd och etablerad i populärkulturen att den kunde användas som ett smeknamn för lokalbefolkningen i området. Den moderna osttillverkningsmetoden följer den traditionella metoden och kräver en mycket kort produktions- och mognadstid på högst tolv dagar. Osten har en hållbarhetstid på cirka 60 dagar från produktionsdagen eller, om förpackning med skyddande atmosfär används, från det att förpackningen har öppnats.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” framställs uteslutande av mjölk från får och getter som traditionellt föds upp i nomadiserad betesdrift inom det avgränsade området.

När de växter som lagrats för vintern inte räcker till kompletteras djurens dagliga kost med foder som produceras antingen inom eller utanför det avgränsade området. I det senare fallet måste fodret utgöra mindre än 50 % av djurens dagliga kost.

Fårens och getternas kost baseras på floran i det avgränsade området, genom bete och/eller foder som består av växter från området som har torkats och lagrats. Fodret används under dagar då väderförhållandena är ogynnsamma.

I området finns många vilda växter med aromatiska och medicinska egenskaper. Dessa växter ger specifika organoleptiska egenskaper till mjölken från de får och getter som äter växterna som en del av sin kost. Det är därför viktigt att de ingår i kosten.

De får och getter som traditionellt föds upp i området är djur med liten till medelstor kroppsvikt, som inte kräver mycket föda och som huvudsakligen används för mjölkproduktion. Djuren är anpassade till den bergiga terrängen i området. Deras avkastning är relativt låg, men de producerar mjölk med särskilda organoleptiska, fysikaliska och kemiska egenskaper. Detta beror på deras kost, som är baserad på floran i det avgränsade området, direkt genom bete och/eller som foder bestående av växter från området som har torkats och lagrats för att användas under dagar då väderförhållandena är ogynnsamma.

Den mjölk som används för att producera ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” får inte vara koncentrerad eller innehålla tillsatser som mjölkpulver eller mjölkkoncentrat, mjölkproteiner, färgämnen, konserveringsmedel, kaseinater eller andra tillsatser. Dessutom får det inte finnas några spår av skadliga främmande ämnen som bekämpningsmedel eller antibiotika. Under vintermånaderna är det nödvändigt att tillsätta löpe i pulverform eller flytande form, som kan framställas industriellt. Även harmlösa mjölksyrabakterier får användas.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Hela produktions- och mognadsprocessen för produkten måste äga rum inom det avgränsade geografiska området, med råvaror som uteslutande kommer från området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” förpackas i plast eller andra livsmedelsförpackningar i kvantiteter upp till 10 kg.

Produkten måste förpackas i det avgränsade geografiska området eftersom råvaran, mjölk, är känslig för mikrobiell försämring. Ett ytterligare skäl är att slutprodukten är färsk och lätt försämras eftersom den inte har någon skorpa. Förpackning i området förhindrar därför att produktens kvalitet och organoleptiska egenskaper äventyras och skyddar konsumenternas säkerhet. Dessutom bidrar förpackning i produktionsområdet till den färdiga produktens spårbarhet och underlättar kontrollen av dess ursprung. Producenter från det avgränsade geografiska området får leverera förpackad ost av typen ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” till handlare för ompackning i mindre portioner utanför det avgränsade området. I detta fall måste produktetiketten innehålla producentens namn, produktionsdatum och kod för produktionspartiet. Detta är för att säkerställa full spårbarhet för produkten.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Producenter från det avgränsade geografiska området får leverera förpackad ost av typen ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” till handlare för ompackning i mindre portioner utanför det avgränsade området. I detta fall måste produktetiketten innehålla producentens namn, produktionsdatum och kod för produktionspartiet. Detta är för att säkerställa full spårbarhet för produkten.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade området för produktion av mjölken och tillverkning av osten ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” omfattar följande: 1) Grekiska fastlandet (Stereá Elláda): Hela den regionala enheten Evrytania och kommunen Makrakomi i den regionala enheten Fthiotida. 2) Ipiros: Kommunen Norra Tzoumerka (de kommunala enheterna Matsouki och Pramanta) i den regionala enheten Ioannina, samt kommunerna Centrala Tzoumerka, Arta (den kommunala enheten Xirovouni) och Georgios Karaiskakis (de kommunala enheterna Tetrafylia och Irakleia) i den regionala enheten Arta. 3) Västra Grekland: Kommunerna Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa och Agrinio. 4) Thessalien: Kommunerna Argithea, Limni Plastira och Mouzaki i den regionala enheten Karditsa, samt kommunen Pyli i den regionala enheten Trikala.

Ett gemensamt kännetecken för dessa områden är den bergiga terrängen i den centrala sydliga delen av bergskedjan Pindos, som omfattar bergsområdena Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos och Tzoumerka. Bergen är påtagligt närvarande: Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa och Argithea samt bergskedjan Athamanika, med höjder som ofta överstiger 2 000 meter. Området kännetecknas också av dalar och floder.

5. **Samband med det geografiska området**

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” är en ost som under många år har haft ett direkt samband med sitt produktionsområde. Boskapsuppfödningen i dessa områden har varit oförändrad genom åren. Detta innebär att produktionen bygger på lokala seder, traditioner och metoder som ger produkterna de egenskaper som skiljer dem från liknande produkter från andra regioner. ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” är en produkt som ingår i denna kategori, med ett starkt traditionellt och historiskt inslag. Viktiga aspekter av sambandet med produktionsplatsen är råvaran mjölk och osttillverkningsmetoden, som har förblivit nästan oförändrad från generation till generation.

Områdets geomorfologi är rik på betesmarker men lämpar sig inte för annan jordbruksverksamhet än boskapsuppfödning. Geomorfologin är mycket betydelsefull för att forma mjölkens egenskaper. Området har ett bergsklimat med många olika mikroklimat. Kalla vintrar med snö och svala somrar är en grundläggande egenskap hos klimatet i området, tillsammans med en genomsnittlig årstemperatur som är låg för Grekland. Ett annat kännetecken är den rikliga nederbörden och frånvaron av svår torka under sommaren. Den genomsnittliga nederbörden är över 700 mm per år, och i Karpenisiområdet uppgår den till 918 mm. Klimatets inverkan märks i den stora skogsarealen och mångfalden av arter i Medelhavsfloran. Omkring 1 139 taxa av vilda växter har registrerats, av vilka 119 är endemiska för Balkan och 89 är endemiska för Grekland.

De mjölkproducerande fåren och getterna är anpassade till förhållandena och utmaningarna i området. De härstammar från djur som fötts upp i området under många år. De flesta boskapsuppfödare har små besättningar som de sköter själva, och de har också egna avelsprogram. Därför köper de sällan in nya djur från andra områden, eftersom en viktig faktor för att ersätta beståndet är urvalet från populationer av djur som har fötts upp i området under många år. Fokus ligger på moderdjurens anatomiska och produktiva egenskaper. Denna kontinuerliga urvalsprocess har lett till djur som inte kräver mycket mat och som är anpassade till den bergiga terrängen och motståndskraftiga mot låga temperaturer och sjukdomar.

De mjölkproducerande fåren och getterna i det avgränsade området har liten till medelstor kroppsvikt och de rätta anatomiska egenskaperna för att kunna röra sig smidigt genom den svåra terrängen på betesmarkerna. Den nomadiserade betesdrift som används för fåren och getterna innebär fritt bete på den flora som växer i områdets högt belägna delar. Dessa metoder ger lägre avkastning, eftersom djuren rör sig mer och därför förbrukar energi för att hitta mat. De utsätts också för väderförhållanden som kyla, värme, däribland värmestress, och regn, som alla förbrukar energi.

Trots den låga avkastningen producerar mjölkdjuren i området mjölk av hög kvalitet tack vare den rika lokala flora som ingår i deras kost. Enligt studien ”Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product 'Tsalafouti'”, som publicerades 2017 i *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, har denna mjölk en hög fetthalt. Den är därför tjockare än mjölk som produceras i områden med lägre belägna bevattnade betesmarker. Mjölken har också en intensiv, kraftfull doft på grund av sitt höga innehåll av flyktiga föreningar: acykliska och cykliska terpener, ketoner, aldehyder, estrar med mera. Dessa föreningar härrör från det fria betet av aromatiska örter och medicinalväxter i området.

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” framställdes traditionellt av får- och getmjölk som gavs mot slutet av laktationen i det avgränsade området. Processen började med att mjölken silades omedelbart efter mjölkningen. Mjölken kokades sedan under omrörning och satsen placerades i träkärnor, som förvarades i gropar inuti hyddor på hög höjd, vid temperaturer mellan 10 och 16 °C. Mjölken rördes om regelbundet så att den mognade inom två veckor och fick en tjock och krämig konsistens. Tillsatsen av grovt salt spelade också en viktig roll vid osttillverkningen. Saltet tillsattes först i slutet av processen. Löpe tillsattes endast när det ansågs nödvändigt. Den kuperade terrängen gjorde det nödvändigt att utveckla och införa en osttillverkningsprocess som inte krävde så mycket tid. Detta tvingade boskapsuppfödarna att vistas på ogästvänliga platser, långt från sina hem. Den relativt tjocka mjölken i området bidrog också till att processen gick snabbt.

I dag framställs ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” genom en identisk process enligt följande. Mjölken kokas/pastöriseras först och kyls sedan till mellan 12 och 18 °C. Vid behov tillsätts löpe och mjölksyrabakterier (kommersiell startkultur). Mjölksyrabakterierna producerar mjölksyra i en bestämd, kontrollerad takt. Löpet bidrar, förutom till att skapa ostmassan, till de förändringar som sker under mognaden genom att proteinerna hydrolyseras av de proteolytiska enzymer som finns i löpen. Beredningen läggs sedan i lufttäta behållare av livsmedelsgodkänt material. Den får mogna vid den angivna temperaturen i upp till tolv dagar. En viktig faktor i produktionen är den täta och regelbundna omrörningen, minst två gånger om dagen. Detta gynnar den naturliga jäsningsprocessen hos mikrofloran i mjölken, som tillsammans med mikrofloran i atmosfären bidrar till den relativt tjocka och krämiga konsistensen. Efter mognadslagringen tillsätts salt. Osten dräneras sedan genom en duk för att uppnå önskad fukthalt i produkten.

Genom att använda detta särskilda förfarande får ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” sin karakteristiska krämiga konsistens och sina utmärkande fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper, som skiljer den från andra bredbara ostar. Syrakoaguleringsmetoden används med en kort mognadsperiod och frekvent omrörning. Detta bidrar till att mjölksyra bildas av de mikroorganismer i mjölken som konsumerar laktos. Resultatet blir en mycket syrlig produkt med ett pH-värde mellan 3,8 och 4,6. Samtidigt ger den osttillverkningsmetod som används ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” en mycket hög fukthalt. Detta innebär att produkten har en låg fetthalt på 10–17 %, trots den höga fetthalten i mjölken från området. Slutligen ökar kokningen av mjölken den totala torrsubstanshalten, vilket ger den karakteristiska sammanhängande strukturen.

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” har en mjuk, krämig konsistens och är organoleptiskt sett fast med en frisk och något söt smak som lämnar en mycket svag syrlig eftersmak på grund av sin syrliga karaktär (lågt pH). Dessutom kan den milda och behagliga doften tillskrivas fåren och getterna som betar av floran i området, som är rikt på aromatiska växter och medicinalväxter med stora mängder flyktiga terpener och aldehyder. Innehållet av flyktiga föreningar från växterna i området ger doften en träig karaktär med toner av gran och tall (på grund av den alfa-pinen de innehåller), liksom dofter av salvia och timjan, som finns i överflöd. En särskild egenskap som följer av användningen av syrakoaguleringsmetoden är frånvaron av aerobisk svamp på ytan, som är känd för att försämra färska ostar. En viktig egenskap hos produkten är dess mycket syrliga karaktär som ger en särskilt låg koncentration av den totala mängden *Staphylococcus*, inklusive stammar av den patogena *Staphylococcus aureus*, samt koliforma bakterier, med värden under 2,5 respektive 1 log cfu/g. Koliforma bakterier är ofta en faktor som bidrar till att färskostar försämras.

Det finns en lång rad skriftliga källor om produktens tradition, anseende och historia, som belyser det starka sambandet mellan ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” och det avgränsade området. Som exempel kan nämnas *Poimenika tis Roumelis* [Pastoralen i Rumelien, historiskt namn på Grekiska fastlandet] av D. Loukopoulos, en bok som skrevs på den lokala dialekten och gavs ut 1930. Boken innehåller många hänvisningar till ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, vilket bekräftar produktens oskiljaktiga samband med livet för boskapsuppfödarna i Rumelien och dess betydelse som handelsvara och näring. Ytterligare ett vittnesbörd är boken *I vlachozoi sta vouna* [Fåraherdens liv i bergen] av V. Lamnatos, som gavs ut 1976. Författaren berättar om sin barndom på 1920-talet och beskriver ostens stora betydelse i boskapsskötarnas kost. Han ger viktig information om handeln med produkten, liksom om hur entusiastiska de som inte ägde djur var över att köpa ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”.

Det finns många nyare böcker, publikationer och uppsatser om produktens samband med och betydelse för ekonomin i det avgränsade området. Boken *Ta Theodoriana Artas* [Theodoriana, Arta] från 2006 ger till exempel rikligt med dokumentärt bevismaterial om liv och seder för de människor som bott i området sedan mitten av 1600-talet. Verket innehåller en detaljerad beskrivning av hur viktig osten ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” var för lokalsamhället, med information om råvaror och tillverkningsmetod.

Det är betecknande för produktens anseende att en enkel sökning på internet på frasen ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” ger över 22 000 träffar. Några exempel på detta är följande:

1. På Aperantiaka Nea, en nyhetswebbplats från Agrafa, finns ett inlägg med rubriken ”Ti einai to Tsalafouti” [”Vad är Tsalafouti”], som ger viktig information om produkten, hur den ska förvaras och hur den ska serveras.
2. På webbplatsen för *Athinorama*, en av de mest kända grekiska tidskrifterna, finns en presentation av de lokala och importerade ostar som äts i Grekland. Där ingår ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” bland de traditionella ostarna på det grekiska fastlandet, med tonvikt på dess gastronomi, organoleptiska egenskaper och hur den kan ätas.
3. På webbplatsen för Ilias Mamalakis, en av Greklands mest kända kockar, finns en förteckning över ostar från det grekiska fastlandet. Där ingår ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, som beskrivs som bredbar, med en yoghurtliknande konsistens.
4. På sympetheroi.eu, en grekisk webbplats med internationell räckvidd, ingår ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” bland de grekiska ostarna i kategorin ”lätt” (låg fetthalt, lågt kaloriinnehåll).
5. På den lokala webbplatsen för Petrilia har advokaten och folkloristen M. Papadimitriou från Argithea i Karditsa publicerat en betydande mängd folklore om osten ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, dess betydelse och dess samband med produktionsorten.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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