



C/2024/4750

26.7.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/4750)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

Nr UE: PDO-GR-02909 – 10.4.2023

ChNP (x) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy ChNP

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3 Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” to biały ser do smarowania o delikatnej kremowej konsystencji. W smaku jest słodkawym i pozostawia kwaśny posmak ze względu na wysoką kwasowość. Ma również łagodny aromat, wynikający z wykorzystania lokalnych ziół do karmienia zwierząt na wolnym wybiegu na danym obszarze.

Jest to ser otrzymywany w wyniku koagulacji kwasowej, w którym w znacznych ilościach występują gatunki drożdży „fermentacyjnych” i który odznacza się wysoką kwasowością (pH 3,8–4,6). Zapewnia to szczególnie niską liczbę bakterii *Staphylococcus* (gronkowiec) ogółem, w tym szczepów chorobotwórczych *Staphylococcus aureus* (gronkowiec złocisty), a także bakterii z grupy coli, na poziomie odpowiednio poniżej 2,5 i 1 log jtk/g. Właściwości te, wraz z brakiem „powierzchniowego” grzyba tlenowego, co również wynika z kwasowości produktu, pomagają zapobiegać psuciu się sera.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Właściwości fizykochemiczne są następujące:

- zawartość tłuszczu: 10–17 % masy całkowitej
- zawartość białka: co najmniej 7 %
- zawartość wilgoci: 66–73 %
- pH: 3,8–4,6
- zawartość soli: 1,3–2,0 %.

Produkcja sera „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” tradycyjnie odbywa się na środkowym i południowym skraju pasma górskiego Pindos, gdzie wytwarza się go z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego. Zawartość mleka koziego jest nie większa niż 20 % całkowitej ilości wykorzystanego mleka. Wzmianki o tradycji, renomie i historii sera „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” można znaleźć w wielu źródłach pisanych z początku XX w. Ze źródeł tych wynika, że produkt jest wytwarzany na wyznaczonym obszarze od XVII w. Także w pisemnych świadectwach od ponad 120 lat odnotowuje się przezwisko „Tsalafoutis” stosowane w odniesieniu do osób z tego obszaru. Świadczy to o tym, że ser ten był na tyle dobrze znany i zakorzeniony w kulturze popularnej, że jego nazwa mogła służyć jako przezwisko dla osób pochodzących z tamtych stron. Współczesna metoda produkcji sera odzwierciedla metodę tradycyjną i wymaga bardzo krótkiego czasu produkcji i dojrzewania, nieprzekraczającego 12 dni. Okres przydatności sera do spożycia wynosi około 60 dni od dnia jego wyprodukowania lub, w przypadku pakowania w atmosferze zmodyfikowanej, od otwarcia opakowania.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Ser „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” wytwarza się wyłącznie z mleka owiec i kóz tradycyjnie hodowanych w ramach wypasu wędrownego na wyznaczonym obszarze.

W przypadku gdy przechowywane na zimę rośliny nie wystarczają, codzienne pożywienie zwierząt uzupełnia się paszą produkowaną na wyznaczonym obszarze lub poza nim. W tym drugim przypadku pasza taka musi stanowić mniej niż 50 % dziennej diety zwierząt.

Żywnienie owiec i kóz opiera się na roślinności wyznaczonego obszaru, spożywanej w drodze wypasu lub w postaci paszy składającej się z roślin z tego obszaru, przechowywanych w postaci suszu. Paszę taką stosuje się w dniach, w których warunki pogodowe są niekorzystne.

Wyznaczony obszar odznacza się znaczną liczbą dzikich roślin o właściwościach aromatycznych i leczniczych. Rośliny te nadają szczególne właściwości organoleptyczne mleku wytwarzanemu przez spożywające je owce i kozy. Ich obecność w pożywieniu jest zatem ważna.

Owce i kozy tradycyjnie hodowane na przedmiotowym obszarze to zwierzęta o małej lub średniej masie ciała, niewymagające dużej ilości pożywienia, wykorzystywane głównie do produkcji mleka. Zwierzęta są dostosowane do górskiego charakteru obszaru. Ich wydajność jest stosunkowo niska, ale wytwarzają mleko o szczególnych właściwościach organoleptycznych, fizycznych i chemicznych. Wynika to z ich żywienia, opartego na roślinach z wyznaczonego obszaru, spożywanych bezpośrednio podczas wypasu lub w postaci paszy składającej się z tamtejszych roślin przechowywanych w postaci suszu do wykorzystania w dniach, w których warunki pogodowe są niekorzystne.

Mleko wykorzystywane do produkcji sera „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” nie może być zagęszczone ani zawierać dodatków, takich jak mleko w proszku czy koncentrat, białka mleka, barwniki, środki konserwujące, kazeiniany czy inne dodatki. Ponadto nie może zawierać śladów szkodliwych substancji obcych, takich jak pestycydy czy antybiotyki. W miesiącach zimowych konieczne jest dodanie podpuszczki w postaci sproszkowanej lub płynnej, która może być wytwarzana przemysłowo. Można również stosować nieszkodliwe bakterie kwasu mlekowego.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Cały proces produkcji i dojrzewania produktu musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, z wykorzystaniem surowców pochodzących wyłącznie z tego obszaru.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ser „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” pakuje się w opakowania z tworzyw sztucznych lub inne opakowania na żywność w ilościach do 10 kg.

Produkt musi być pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ surowiec, którym jest mleko, jest podatny na szkodliwy wpływ drobnoustrojów. Kolejnym powodem jest fakt, że produkt końcowy jest świeży i łatwo się psuje, ponieważ nie ma skórki. Pakowanie na tym obszarze zapobiega zatem ryzyku dla jakości i właściwości organoleptycznych produktu oraz zapewnia bezpieczeństwo konsumentów. Ponadto pakowanie na obszarze produkcji przyczynia się do identyfikowalności produktu końcowego i ułatwia kontrolę jego pochodzenia. Poza tym producenci z wyznaczonego obszaru geograficznego mogą dostarczać pakowany ser „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” przedsiębiorstwom handlowym, które przepakowują go na mniejsze porcje poza wyznaczonym obszarem. W takim przypadku etykieta produktu musi zawierać nazwę producenta, datę produkcji i kod partii produkcyjnej. Ma to na celu zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Producenci z wyznaczonego obszaru geograficznego mogą dostarczać pakowany ser „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” przedsiębiorstwom handlowym, które przepakowują go na mniejsze porcje poza wyznaczonym obszarem. W takim przypadku etykieta produktu musi zawierać nazwę producenta, datę produkcji i kod partii produkcyjnej. Ma to na celu zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar wyznaczony do produkcji mleka i procesu wytwarzania sera „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” obejmuje następujące obszary: 1) REGION GRECJI ŚRODKOWEJ (STEREA ELLADA): cała jednostka regionalna Ewrytania i gmina Makrakomi w jednostce regionalnej Fthiotida; 2) REGION EPIRU: gmina Voria Tzoumerka (jednostki gminne Matsouki i Pramanta) w jednostce regionalnej Janina oraz gminy Kentrika Tzoumerka, Arta (jednostka gminna Xirovouni) i Georgios Karaiskakis (jednostki gminne Tetrafylija i Irakleia) w jednostce regionalnej Arta; 3) REGION GRECJI ZACHODNIEJ: gminy Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa i Agrinio; 4) REGION TESALII: gminy Argitheia, Limni Plastira i Mouzaki w jednostce regionalnej Karditsa oraz gmina Pyli w jednostce regionalnej Trikala.

Wspólną cechą tych obszarów jest górzyste ukształtowanie terenu na środkowym i południowym skraju pasma górskiego Pindos, obejmującym obszary górskie Agrafa, Valtos, Argitheia, Aspropotamos i Tzoumerka. Krajobraz w znacznym stopniu definiują góry: Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa i Argitheia, a także pasmo Athamanika, wysokości często sięgają ponad 2 000 m. Obszar ten odznacza się również obecnością dolin i rzek.

5. Związek z obszarem geograficznym

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” to ser, który jest bezpośrednio związany z obszarem produkcji od wielu lat. Chów zwierząt gospodarskich na tych obszarach od lat nie uległ zmianie. W rezultacie produkcja opiera się na lokalnych zwyczajach, tradycjach i technikach, które nadają produktom właściwości odróżniające je od podobnych produktów z innych regionów. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” to produkt należący do tej kategorii, na który tradycja i historia wywarły silny wpływ. Kluczowe aspekty związku z miejscem produkcji obejmują surowiec, mleko i metodę produkcji sera, które od pokoleń pozostają niemal niezmiennione.

Geomorfologia obszaru odznacza się obfitością pastwisk, ale nie umożliwia działalności rolniczej innej niż chów zwierząt gospodarskich. Ma ona duże znaczenie dla kształtowania właściwości mleka. Na obszarze tym panuje klimat górski z różnorodnymi mikroklimatami. Mroźne, śnieżne zimy i chłodne lata to podstawowe cechy klimatu panującego na tym obszarze, a średnia roczna temperatura w porównaniu z resztą Grecji jest niska. Kolejną cechą jest wysoki poziom opadów deszczu i brak poważnych susz w lecie. Średnie opady wynoszą ponad 700 mm rocznie, a w regionie Karpenisi wartość ta sięga nawet 918 mm. Wpływ klimatu jest widoczny w pokryciu znacznej powierzchni lasami i w różnorodności gatunków flory śródziemnomorskiej. Zarejestrowano 1 139 taksonów roślin dzikich, z których 119 jest endemicznych dla Bałkanów, a 89 dla Grecji.

Owce i kozy mleczne są przystosowane do warunków i wyzwań panujących na tym obszarze. Pochodzą od zwierząt hodowanych na tym obszarze od lat. Hodowcy w większości mają małe stada, które sami utrzymują, a także własne programy hodowlane. W związku z tym rzadko kupują nowe zwierzęta z innych obszarów, ponieważ kluczowym czynnikiem w zastępowaniu zwierząt jest dobór z populacji hodowanych na tym obszarze od lat. Nacisk kładzie się na cechy anatomiczne i produkcyjne matek. Wynikiem tego ciągłego procesu selekcji są zwierzęta, które nie wymagają dużej ilości pożywienia i są przystosowane do górzystego terenu oraz odporne na niskie temperatury i choroby.

Owce i kozy wytwarzające mleko na wyznaczonym obszarze mają niewielką lub średnią masę ciała, a ich cechy anatomiczne pozwalają im sprawnie przemieszczać się przez trudne tereny pastwisk. Metody pasterstwa wędrownego stosowane w odniesieniu do owiec i kóz wiążą się ze swobodnym wypasem, podczas którego zwierzęta żywią się roślinami rosnącymi w wyższych partiach obszaru. Metody te skutkują obniżoną wydajnością, ponieważ zwierzęta przemieszczają się częściej i w związku z tym zużywają energię na poszukiwanie żywności. Są również narażone na warunki pogodowe, takie jak chłody, upały, w tym powodowany przez nie stres termiczny, i deszcz, a wszystko to wymaga nakładów energii.

Pomimo niskiej wydajności zwierzęta mleczne z tego obszaru wytwarzają wysokiej jakości mleko ze względu na bogatą lokalną florę, która występuje w ich diecie. Według opracowania pt. „Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product »Tsalafouti«” [„Wpływ składu spożywanej żywności na jakość tradycyjnego greckiego przetworu mlecznego »Tsalafouti«”], opublikowanego w 2017 r. w czasopiśmie *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, mleko to ma wysoką zawartość tłuszczu. W rezultacie jest gęstsze niż mleko produkowane na niżej położonych obszarach z nawadnianymi pastwiskami. Ma również intensywny i silny aromat ze względu na wysoką zawartość związków lotnych: terpenów alifatycznych i cyklicznych, ketonów, aldehydów, estrów i innych. Ich obecność wynika z tego, że w trakcie wolnego wypasu na tym obszarze zwierzęta spożywają zioła aromatyczne i lecznicze.

Ser „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” tradycyjnie produkowano na wyznaczonym obszarze z mleka owiec i kóz oddawanego pod koniec laktacji. Proces rozpoczynał się od odczyszczenia mleka bezpośrednio po udoju. Następnie mleko gotowano, jednocześnie mieszając, i umieszczano partię w drewnianych skopkach, które przechowywano w dołach mieszczących się w chatach położonych na dużych wysokościach, w temperaturze od 10 do 16 °C. Partię regularnie mieszano, tak aby dojrzała w ciągu dwóch tygodni, osiągając gęstą i kremową konsystencję. Ważną rolę w produkcji sera odgrywało również dodanie soli gruboziarnistej. Robiono to dopiero na końcu procesu. Podpuszczkę dodawano tylko wtedy, gdy uważano to za konieczne. Opracowanie i przyjęcie procesu produkcji sera, który nie wymagał wiele czasu, było konieczne ze względu na górzystość terenu. Zmuszała ona hodowców do przebywania w trudno dostępnych miejscach, z dala od domu. Szybkiej produkcji sprzyjało również względnie gęste mleko z tego obszaru.

Obecnie ser „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” wytwarza się z zastosowaniem identycznego procesu, w następujący sposób. Mleko jest najpierw gotowane/pasteryzowane, a następnie schładzane do temperatury 12–18 °C. W razie potrzeby dodaje się podpuszczkę i bakterie kwasu mlekowego (komercyjna kultura starterowa). Bakterie kwasu mlekowego wytwarzają kwas mlekowy z określoną kontrolowaną szybkością. Podpuszczka, oprócz tworzenia skrzepu, przyczynia się do zmian zachodzących podczas dojrzewania poprzez hydrolizę białek pod wpływem zawartych w niej enzymów proteolitycznych. Następnie preparat umieszcza się w hermetycznych pojemnikach z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Pozostawia się go do dojrzewania w tej temperaturze na okres do 12 dni. Kluczowym czynnikiem produkcji jest częste, regularne mieszanie, co najmniej dwa razy dziennie. Sprzyja to procesowi naturalnej fermentacji wywoływanej przez mikroflorę w mleku, która wraz z mikroflorą w atmosferze przyczynia się do wytworzenia stosunkowo gęstej i kremowej konsystencji. Po dojrzewaniu dodaje się sól. Następnie ser jest odsączany przez ściereczkę w celu osiągnięcia pożądanej zawartości wilgoci w produkcie.

Dzięki tej specjalnej procedurze „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” uzyskuje charakterystyczną kremową konsystencję i specyficzne właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, które odróżniają go od innych serów do smarowania. W szczególności stosowana jest metoda koagulacji kwasowej w połączeniu z krótkim okresem dojrzewania i częstym mieszaniem. Pomaga to obecnym w mleku mikroorganizmom rozkładającym laktozę w produkcji kwasu mlekowego. Wynikiem jest produkt o wysokiej kwasowości: pH 3,8–4,6. Jednocześnie stosowana metoda produkcji sprawia, że ser „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” odznacza się bardzo wysoką zawartością wilgoci. Oznacza to, że produkt ma niską zawartość tłuszczu, tj. 10–17 %, pomimo dużej tłuściości mleka pochodzącego z tego obszaru. Ponadto gotowanie mleka zwiększa całkowitą zawartość substancji stałych, czego efektem jest charakterystyczna spójna struktura.

Ser „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” ma delikatną kremową konsystencję, natomiast pod względem organoleptycznym jest jędrny i ma świeży słodkawy smak, pozostawiający wysoce kwaskowaty posmak ze względu na kwasowość produktu (niskie pH). Poza tym łagodny i przyjemny aromat można przypisać wypasowi owiec i kóz na obszarze obfitującym w rośliny aromatyczne i lecznicze zawierające duże ilości lotnych terpenów i aldehydów. Ze względu na zawartość związków lotnych pochodzących z roślin występujących na tym obszarze, ser cechuje się drzewnym aromatem z nutami jodły i sosny (ze względu na zawartość α-pinenu), a także aromatami szałwii i tymianku, które występują obficie na tym obszarze. Specyficznym efektem zastosowania metody koagulacji kwasowej jest brak „powierzchniowego” grzyba tlenowego, który, jak wiadomo, powoduje psucie się świeżych serów. Ponadto istotną cechą produktu jest jego wysoka kwasowość, która zapewnia szczególnie niską liczbę bakterii *Staphylococcus* (gronkowiec) ogółem, w tym szczepów chorobotwórczych *Staphylococcus aureus* (gronkowiec złocisty), a także bakterii z grupy coli, na poziomie odpowiednio poniżej 2,5 i 1 log jtk/g. Bakterie z grupy coli często przyczyniają się do psucia się świeżych serów.

Istnieje wiele źródeł pisanych dotyczących tradycji, renomy i historii produktu, uwypuklających silny związek między nazwą „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” a wyznaczonym obszarem. Przykładem może być książka *Poimenika tis Roumelis* [Sielanka z Roumeli (historyczna nazwa Grecji Środkowej)] autorstwa D. Loukopoulou, napisana w lokalnym dialekcie i opublikowana w 1930 r. Zawiera ona liczne odniesienia do sera „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, co potwierdza nierozzerwalny związek produktu z życiem hodowców w Roumeli oraz jego znaczenie handlowe i żywieniowe. Kolejnym świadectwem jest książka *I vlachozoi sta vouna* [Życie pasterskie w górach] autorstwa V. Lamnatos, opublikowana w 1976 r. Autor opisuje swoje dzieciństwo w latach 20. XX w., wspominając o ogromnym znaczeniu sera w diecie hodowców zwierząt gospodarskich. Dostarcza ważnych informacji na temat handlu produktem, a także na temat entuzjazmu, z jakim ser „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” kupowały osoby nieposiadające zwierząt.

Istnieje wiele nowszych książek, publikacji i esejów dotyczących związku produktu z gospodarką wyznaczonego obszaru i jego znaczenia dla niej. Na przykład książka *Ta Theodoriana Artas* z 2006 r. [Theodoriana, Arta] zawiera wiele świadectw dokumentujących życie i zwyczaje mieszkańców tego obszaru od połowy XVII w. W pracy tej znajduje się szczegółowy opis znaczenia sera „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” dla społeczności lokalnej, wraz z informacjami o surowcach i metodzie produkcji.

O renomie produktu świadczy fakt, że proste wyszukiwanie w internecie wyrażenia „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” daje ponad 22 000 trafień. Oto przykładowe trafienia:

1. W portalu informacyjnym „Aperantiaka Nea” z miejscowości Agrafa znajduje się artykuł „Ti einai to Tsalafouti” [„Czym jest Tsalafouti”], który przedstawia istotne informacje na temat produktu, sposobu jego przechowywania i podawania.
2. Na stronie internetowej „Athinoramy”, jednego z najbardziej znanych greckich czasopism, znajduje się prezentacja lokalnych i importowanych serów spożywanych w Grecji. Wśród tradycyjnych serów Grecji kontynentalnej wspomniany jest „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, ze szczególnym uwzględnieniem kwestii gastronomii, właściwości organoleptycznych i sposobów spożycia.
3. Na stronie internetowej Iliasa Mamalakisa, jednego z najbardziej znanych szefów kuchni w Grecji, znajduje się wykaz serów z Grecji Środkowej. Obejmuje on produkt „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, określany jako nadający się do smarowania, o konsystencji podobnej do jogurtu.
4. Na mającej międzynarodowy zasięg greckiej stronie internetowej *sympetheroi.eu* wśród greckich serów z kategorii „lekkich” (niska zawartość tłuszczu, niskokaloryczne) wymieniono „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”.
5. Na stronie internetowej miejscowości Petriia prawnik i folklorysta M. Papadimitriou z miejscowości Argitheia w regionie Karditsa opublikował znaczną ilość materiałów folklorystycznych dotyczących sera „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”, jego znaczenia i związku z miejscem produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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