



C/2024/4750

26.7.2024

**Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(C/2024/4750)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>, former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»

N° UE: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

AOP (X) IGP ( )

**1. Dénomination(s) de l'AOP**

«ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI»

**2. État membre ou pays tiers**

Grèce

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» est un fromage blanc tartinable, à texture souple et crémeuse. Il a un goût légèrement sucré et laisse un arrière-goût modérément acide, qui résulte de son caractère très acide, et présente un arôme délicat, typique des végétaux locaux consommés en pâture extensive par les animaux élevés dans l'aire.

C'est un fromage à coagulation acide, avec une teneur élevée en espèces «fermentaires» et un caractère acide très net (valeur de pH 3,8-4,6), qui lui assure une concentration particulièrement faible en staphylocoques totaux (y compris les souches pathogènes de *Staphylococcus aureus*) et en coliformes, avec des valeurs inférieures à 2,5 et 1 log cfu/g respectivement. Ces caractéristiques, combinées à l'absence de champignons aérobies de surface, qui est également liée au caractère très acide du produit, contribuent à prévenir le développement de conditions susceptibles d'altérer le produit.

(<sup>1</sup>) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Ses caractéristiques physico-chimiques sont les suivantes:

- teneur en matières grasses: 10-17 % du poids total;
- teneur minimale en protéines: 7 %;
- humidité: 66-73 %;
- pH: 3,8-4,6;
- teneur en sel: 1,3-2,0 %.

Le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ /TSALAFOUTI» est traditionnellement produit dans l'extrémité centrale-méridionale de la chaîne montagneuse du Pinde, à partir de lait de brebis ou d'un mélange de lait de brebis et de chèvre (le lait de chèvre ne dépasse pas 20 % du lait utilisé). De nombreux écrits et témoignages datant du début du XX<sup>e</sup> siècle attestent de la tradition, de la réputation et de l'histoire du produit «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ /TSALAFOUTI». Ces sources démontrent que le produit est fabriqué dans l'aire délimitée depuis le XVII<sup>e</sup> siècle. De même, des témoignages écrits rapportent que «Tsalafoutis» est le surnom donné aux locaux depuis plus de 120 ans, ce qui indique que le fromage était tellement réputé et présent dans la culture populaire qu'il pouvait servir de surnom pour désigner les habitants de la région. Sa méthode moderne de fabrication reflète la méthode traditionnelle et nécessite une très courte période de production et de maturation ne dépassant pas 12 jours. Sa durée de conservation est d'environ 60 jours à partir de la date de fabrication ou de l'ouverture de l'emballage, lorsqu'il est conditionné sous atmosphère modifiée.

### 3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» est fabriqué exclusivement à partir de lait provenant de brebis et de chèvres qui sont traditionnellement élevées en pâture extensive dans l'aire délimitée.

Lorsque la quantité de plantes stockées pour être utilisées en hiver n'est pas suffisante, leur alimentation est complétée par des aliments pour animaux provenant de productions de l'aire délimitée ou extérieures à celle-ci. Dans ce cas, leur pourcentage dans l'alimentation des animaux devra être inférieur à 50 % de leur ration journalière.

L'alimentation des ovins et caprins est basée sur la flore de l'aire délimitée, soit par le pâturage, soit par les plantes de la zone qui ont été séchées et stockées afin d'être utilisées lorsque les conditions météorologiques sont défavorables.

L'aire présente une grande abondance de plantes sauvages aromatiques et médicinales, qui confèrent au lait des brebis et des chèvres qui les consomment des caractéristiques organoleptiques particulières. Ainsi, leur intégration dans l'alimentation est donc importante.

Les ovins et caprins élevés traditionnellement dans la région sont des animaux d'un poids corporel faible à moyen, aux faibles besoins alimentaires, principalement destinés à la production laitière et adaptés au relief montagneux de la région. Leurs rendements sont relativement faibles, mais ils produisent un lait possédant des caractéristiques organoleptiques, physiques et chimiques particulières dues à leur alimentation à base de végétaux de l'aire délimitée qu'ils consomment directement ou qui leur sont donnés sous forme de fourrages séchés et stockés en vue d'être utilisés lorsque les conditions météorologiques sont défavorables.

Le lait utilisé pour la fabrication du «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» ne doit pas être concentré ni contenir d'additifs tels que le lait en poudre ou concentré, les protéines de lait, les colorants, les conservateurs, les caséinates et autres additifs. Il doit également être exempt de substances xénobiotiques dangereuses telles que les pesticides et les antibiotiques. Durant les mois d'hiver, il est nécessaire d'utiliser certaines quantités de présure, en poudre ou liquide, qui peut être de fabrication industrielle. Des bactéries acido-lactiques non pathogènes peuvent également être utilisées.

### 3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'ensemble du processus de production et de maturation du produit doit être réalisé à l'intérieur de l'aire géographique délimitée, à partir de matières premières provenant exclusivement de celle-ci.

### 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» est conditionné dans des emballages en plastique ou d'autres emballages de qualité alimentaire, dans des quantités allant jusqu'à 10 kg.

Le processus de conditionnement du produit doit être limité à l'aire géographique, car la matière première (le lait) est sensible aux altérations microbiennes et le produit fini est frais et périssable car dépourvu de croûte. Cela permet d'éviter le risque de détérioration de la qualité et des caractéristiques organoleptiques, et de garantir la sécurité des consommateurs. En outre, le conditionnement dans l'aire de production contribue à la traçabilité du produit fini et facilite le contrôle de son origine. Enfin, les producteurs de l'aire géographique délimitée peuvent livrer leurs fromages «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» aux négociants pour qu'ils soient reconditionnés en portions plus petites en dehors de l'aire délimitée; dans ce cas, l'étiquette du produit doit mentionner le nom du producteur, la date de production et le code du lot de production, afin de garantir la traçabilité totale du produit.

### 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les producteurs de l'aire géographique délimitée peuvent livrer le fromage «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» aux négociants en vue d'un reconditionnement en plus petites portions en dehors de l'aire délimitée; dans ce cas, l'étiquette du produit doit mentionner le nom du producteur, la date de production et le code du lot de production, afin de garantir la traçabilité totale du produit.

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire délimitée pour la production du lait et pour le processus d'élaboration du fromage «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» comprend les régions suivantes: 1) RÉGION DE GRÈCE CENTRALE: l'ensemble du district régional (DR) d'Eurytanie et la municipalité de Makrakomi dans le DR de Phthiotide, 2) RÉGION D'ÉPIRE: la municipalité de Tzoumerka-du-Nord (unités municipales de Matsouki et de Pramanda) dans le DR de Ioannina et les municipalités de Tzoumerka-Centrales, Arta (unité municipale de Xirovouni) et Georgios Karaïskakis (unités municipales de Tetrafyllia et Iraklia) dans le DR d'Arta, 3) RÉGION DE GRÈCE OCCIDENTALE: les municipalités de Xiromero, Amphilochie, Aktio-Vonitsa et Agrinio, et 4) RÉGION DE THESSALIE: les municipalités d'Argithéa, du Lac Plastiras et de Mouzaki dans le DR de Karditsa, et la municipalité de Pyli dans le DR de Trikala.

Une caractéristique commune à toutes ces régions est le relief montagneux qui correspond à l'extrémité centrale-méridionale de la chaîne de montagnes du Pinde, qui comprend les zones montagneuses d'Agrafa, du Mont Valtos, d'Argithéa, d'Aspropotamos et de Tzoumerka. L'aire se caractérise par une forte présence de montagnes (par ex. le Tymphreste, le Panaitoliko, les monts d'Agrafa et d'Argithéa et les monts Athamaniens), s'élevant souvent à plus de 2 000 m, ainsi que de vallées et de rivières.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» est un fromage directement lié, depuis de nombreuses années, à son aire de production. L'élevage dans ces régions n'a pas changé au fil du temps, ce qui fait que les produits sont élaborés selon les traditions, les techniques et les usages locaux, qui leur confèrent des caractéristiques qui les distinguent des produits similaires d'autres régions. Le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» est un produit de cette catégorie, possédant une forte composante traditionnelle et historique. Les principaux éléments de son lien avec le lieu de production sont la matière première, le lait, et le processus de fabrication qui est resté pratiquement inchangé de génération en génération.

En ce qui concerne les caractéristiques du lait, la géomorphologie de l'aire, riche en pâturages et inadaptée aux activités agricoles autres que l'élevage, joue un rôle important. Le climat est de type montagneux, avec divers microclimats, et se caractérise principalement par des hivers froids et enneigés, des étés frais et une température moyenne annuelle faible pour la Grèce. Il se caractérise également par une pluviométrie importante et une absence de sécheresse estivale intense. La pluviométrie moyenne est supérieure à 700 mm/an, atteignant même 918 mm à Karpenisi. L'influence du climat s'observe dans la couverture forestière importante et dans la variété de la flore méditerranéenne; en effet, un total de 1 139 taxons végétaux à croissance spontanée a été recensé, dont 119 sont endémiques des Balkans et 89 endémiques de Grèce.

Les ovins et caprins laitiers sont adaptés aux conditions et aux difficultés locales et sont issus d'animaux élevés depuis des années dans la région. La majorité des éleveurs ont des troupeaux de petite taille qu'ils élèvent eux-mêmes et établissent leurs propres programmes de croisement. En conséquence, les jeunes animaux sont rarement achetés dans d'autres régions, le principal paramètre de sélection des animaux de remplacement étant qu'ils soient issus de populations détenues dans la zone depuis des années et l'accent étant mis sur les caractéristiques anatomiques et productives de leurs mères. Ce processus de sélection en continu a permis d'obtenir des animaux frugaux, adaptés au relief montagneux et résistants aux basses températures et aux maladies.

Les ovins et les caprins laitiers de l'aire délimitée sont des animaux de petite à moyenne taille et d'un poids corporel faible à moyen, présentant des caractéristiques anatomiques adaptées à leur déplacement dans les terrains difficiles des pâturages. Les systèmes extensifs et nomades d'élevage ovin et caprin reposent sur une libre pâture de la végétation poussant en altitude dans l'aire. Ces systèmes produisent des rendements moindres car les animaux se déplacent davantage et consomment de l'énergie pour trouver leur nourriture; ils sont en outre exposés à des conditions météorologiques telles que le froid, la chaleur (stress thermique) et la pluie, contre lesquelles ils luttent en dépensant de l'énergie.

En dépit des faibles rendements, le cheptel laitier de l'aire produit un lait de grande qualité grâce à la riche flore locale qui constitue leur alimentation. Selon une étude intitulée «Effect of The Composition of Grazing Matter on The Quality Characteristics of The Traditional Greek Dairy Product "Tsalafouti"» publiée en 2017 dans le *Journal scientifique international des sciences de l'environnement*, de la toxicologie et de la technologie alimentaire, ce lait présente une teneur en matières grasses plus élevée, ce qui le rend plus épais que le lait produit dans les zones de prairies irriguées de moindre altitude. Il présente également un arôme prononcé et intense dû à la richesse en composés volatils (terpènes acycliques et cycliques, cétones, aldéhydes, esters, etc.) qui résulte de la libre pâture d'herbes aromatiques et médicinales dans l'aire.

Le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» était traditionnellement produit, en fin de période de lactation, à partir de lait de brebis et de chèvre de l'aire délimitée, le lait étant égoutté immédiatement après la traite. Le lait était ensuite porté à ébullition sans cesser de le remuer et le mélange était placé dans des barattes en bois, placées dans des fosses creusées dans des abris, à des altitudes élevées et à des températures comprises entre 10 et 16 °C. Le mélange était régulièrement brassé pour le faire mûrir en deux semaines et adopter une texture épaisse et crémeuse; l'ajout de gros sel, qui n'avait lieu qu'à la fin du processus, jouait un rôle important dans la réussite du processus de fabrication. La présure n'était ajoutée que lorsqu'elle était jugée nécessaire. L'élaboration et l'adoption d'un processus de fabrication court ont été dictées par le terrain montagneux, qui obligeait les éleveurs à se rendre dans des lieux difficiles d'accès et éloignés de leur lieu d'habitation; la courte durée du processus a également été facilitée par la relative épaisseur du lait produit dans la région.

Aujourd'hui, le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» est produit selon un processus identique, présenté ci-après: Après avoir été bouilli/pasteurisé, le lait est refroidi entre 12 et 18 °C et la présure et les bactéries acido-lactiques (culture commerciale) sont ajoutées si nécessaire. Les bactéries acido-lactiques produisent un acide lactique à une vitesse contrôlée spécifique et la présure, qui entraîne également la formation du caillé, participe aux changements qui se produisent au cours de la maturation en permettant l'hydrolyse des protéines par les enzymes protéolytiques qu'elle contient. Le mélange est ensuite placé dans des récipients hermétiquement clos de qualité alimentaire pour la maturation à cette température pendant une durée maximale de 12 jours. Un facteur clé de la production est le brassage fréquent et régulier, au moins deux fois par jour, qui favorise le processus de fermentation naturelle par la microflore laitière, ce qui, combiné à la microflore de l'environnement, permet l'obtention d'un mélange relativement épais et crémeux. Après la maturation, on procède à l'ajout de sel et à l'égouttage dans une toile à fromage afin d'obtenir le taux d'humidité souhaité pour le produit.

Grâce à cette technique particulière, le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» acquiert une texture crémeuse caractéristique et des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques spécifiques qui le distinguent des autres fromages tartinables. En particulier, la technique de coagulation acide utilisée, avec un temps de maturation court et un brassage fréquent, facilite la production d'acide lactique par les micro-organismes lactiques consommant le lactose, et permet d'obtenir un produit très acide (pH: 3,8-4,6). Dans le même temps, le processus de fabrication fromagère utilisé confère au «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» une teneur en humidité très élevée, ce qui se traduit par une faible teneur en matières grasses (10-17 %) du produit, malgré la teneur élevée en matières grasses du lait de la région. Enfin, l'ébullition du lait augmente la concentration des solides totaux et lui confère une structure compacte caractéristique.

Le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» a une texture souple et crémeuse et, du point de vue organoleptique, il est ferme et possède une saveur fraîche et légèrement sucrée, ainsi qu'un arrière-goût acide très léger dû à son caractère acide (faible pH). En outre, son arôme doux et agréable peut être attribué aux brebis et aux chèvres qui se nourrissent de la flore de l'aire, riche en plantes aromatiques et médicinales qui contiennent de grandes quantités de terpènes volatils et d'aldéhydes. En raison des composés volatils présents dans les végétaux de l'aire, son arôme se caractérise par des notes boisées de sapin et de pin (en raison de l'alpha-pinène qu'ils contiennent) ainsi que des arômes de sauge et de thym présents en quantités suffisantes. Une caractéristique spécifique du produit résultant de la coagulation acide est l'absence de champignons aérobies de surface, connus pour altérer les fromages frais. Enfin, une qualité importante du fromage tient à sa nature hautement acide qui assure une concentration particulièrement faible en staphylocoques totaux, y compris de souches pathogènes de *Staphylococcus aureus* et de coliformes (facteurs qui souvent altèrent les fromages frais), avec des valeurs inférieures à 2,5 et 1 log cfu/g respectivement.

De nombreux écrits et témoignages traitant de la tradition, de la réputation et de l'histoire du produit «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» soulignent son lien étroit avec l'aire délimitée. Par exemple, le livre de D. Loukopoulos, écrit dans le dialecte local et publié en 1930, intitulé «Ποιμενικά της Ρούμελης» (Bergers de Roumeli), contient de nombreuses références confirmant le lien indissociable entre le fromage «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» et la vie des éleveurs de Roumeli ainsi que son importance commerciale et nutritionnelle. Un autre témoignage écrit est livré dans l'ouvrage «Η βλαχοζωή στα βουνά» (La vie des bergers de montagne) de V. Lamnatos publié en 1976. L'auteur y évoque son enfance (années 20) et décrit la place importante du fromage dans l'alimentation des éleveurs; il mentionne également des informations importantes sur sa commercialisation ainsi que sur l'enthousiasme manifesté par ceux qui n'avaient pas de bêtes pour l'achat du «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI».

De nombreux livres, publications et théories plus récents traitent du lien et de l'importance du produit dans l'économie de l'aire délimitée. Par exemple, l'ouvrage «Τα Θεοδώριανα Άρτας», publié en 2006, documente largement le quotidien et les coutumes des locaux depuis le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. Cet ouvrage inclut une description détaillée de l'importance du fromage «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» pour la communauté locale et donne des précisions sur la matière première et la méthode de production.

La réputation du produit est illustrée par le fait qu'une simple recherche sur internet de l'expression «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» donne plus de 22 000 résultats. Voici quelques exemples:

1. Sur *Απεραντιακά Νέα*, un site d'information d'Agrafa, un article intitulé «Τι είναι το Τσαλαφούτι» («Qu'est-ce que le Tsalafouti») donne des informations importantes sur le produit et son mode de conservation et de présentation.
2. Sur le site de l'un des plus célèbres magazines grecs (*Athinorama*), où sont présentés les fromages nationaux et importés consommés en Grèce. Le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» y figure parmi les fromages traditionnels de Grèce continentale, l'accent étant mis sur sa nature gastronomique, ses caractéristiques organoleptiques et ses modes de consommation.
3. La page web d'Ilias Mamalakis, l'un des cuisiniers les plus célèbres de Grèce, répertorie les fromages de la Grèce centrale, dont le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», qui est décrit comme un fromage tartinable ayant une texture de yaourt.
4. Sur le site *sympetheroi.eu*, un site grec de portée internationale, le «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI» figure parmi les fromages grecs à faible teneur en matières grasses/calories («light»).
5. Sur le site internet local de Petrilia, l'avocat et folkloriste M. Papadimitriou d'Argithea a publié de nombreux éléments folkloriques importants sur le fromage «ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI», son importance et son lien avec son lieu de fabrication.

#### Référence à la publication du cahier des charges

[https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes\\_tsalafouti010424.pdf](https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_tsalafouti010424.pdf)