Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/4750

26.7.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/4750)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

EU-Nr.: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

g. U. (x) g. g. A. ( )

1. **Name(n) der g. U.**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Griechenland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ handelt es sich um einen weißen, streichfähigen Käse mit weicher, cremiger Textur. Der Geschmack ist leicht süß, und er hinterlässt aufgrund seines ausgeprägt sauren Charakters einen leicht säuerlichen Nachgeschmack. Außerdem weist er ein mildes Aroma auf, das die örtlichen Kräuter widerspiegelt, die in der Freilandernährung der Tiere in dem Gebiet verwendet werden.

Es handelt sich um einen sauer geronnenen Käse, bei dem „gärende“ Hefearten in erheblichem Umfang vorhanden sind und der einen ausgeprägt sauren Charakter aufweist (pH-Wert: 3,8-4,6). Dies gewährleistet eine besonders niedrige Gesamtkonzentration von *Staphylococcus*, einschließlich Stämmen des pathogenen *Staphylococcus aureus*, sowie an coliformen Keimen mit Werten unter 2,5 bzw. 1 log KBE/g. Diese Eigenschaften sowie das Fehlen von aeroben Pilzen an der Oberfläche, auch aufgrund des Säuregehalts des Erzeugnisses, tragen dazu bei, den Verderb des Erzeugnisses zu verhindern.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Physikalische und chemische Eigenschaften:

— Fettgehalt: 10-17 % des Gesamtgewichts

— Proteingehalt: mindestens 7 %

— Feuchtigkeitsgehalt: 66-73 %

— pH-Wert: 3,8-4,6

— Salzgehalt: 1,3-2,0 %

Das Erzeugnis mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ wird traditionell in den Gebieten am mittleren südlichen Rand des Pindosgebirges aus Schafmilch oder einer Mischung aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt. Die Ziegenmilch macht nicht mehr als 20 % der insgesamt verwendeten Milch aus. Zahlreiche schriftliche Quellen belegen seit Beginn des 20. Jahrhunderts die Tradition, das Ansehen und die Geschichte des Käses mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“. Nach diesen Quellen wird das Erzeugnis seit dem 17. Jahrhundert in dem abgegrenzten Gebiet hergestellt. Auch in schriftlichen Zeugnissen wird festgehalten, dass „Tsalafoutis“ seit über 120 Jahren ein Spitzname für die Menschen in diesem Gebiet ist. Dies zeigt, dass der Käse in der Volkskultur so bekannt und etabliert war, dass er als Spitzname für die in diesem Gebiet lebenden Menschen verwendet werden konnte. Die moderne Methode der Käseherstellung entspricht der traditionellen Methode, die eine sehr kurze Erzeugungs- und Reifezeit von höchstens 12 Tagen erfordert. Der Käse hat eine Haltbarkeit von etwa 60 Tagen ab dem Tag seiner Herstellung oder, wenn eine Schutzgasverpackung verwendet wird, nach dem Öffnen der Verpackung.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Erzeugnis mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ wird ausschließlich aus Milch von Schafen und Ziegen hergestellt, die traditionell durch nomadische Beweidung innerhalb des abgegrenzten Gebiets gehalten werden.

Wenn die für den Winter eingelagerten Pflanzen nicht ausreichen, wird die tägliche Nahrung der Tiere durch Futtermittel ergänzt, die entweder innerhalb oder außerhalb des abgegrenzten Gebiets erzeugt werden. Im letzteren Fall müssen diese Futtermittel weniger als 50 % der täglichen Nahrung der Tiere ausmachen.

Die Ernährung der Schafe und Ziegen basiert auf der Flora des abgegrenzten Gebiets durch Beweidung und/oder auf Futtermitteln, die aus getrockneten und gelagerten Pflanzen des Gebiets bestehen. Auf diese Futtermittel wird an Tagen mit ungünstigen Witterungsbedingungen zurückgegriffen.

Das Gebiet weist eine beträchtliche Anzahl von Wildpflanzen mit Duft- und Heileigenschaften auf. Diese Pflanzen verleihen der Milch der Schafe und Ziegen, von denen sie im Rahmen ihrer Ernährung aufgenommen werden, besondere organoleptische Eigenschaften. Ihre Einbeziehung in die Ernährung ist daher wichtig.

Bei den traditionell in dem Gebiet gehaltenen Schafen und Ziegen handelt es sich um Tiere mit geringem bis mittlerem Körpergewicht, die nicht viel Nahrung benötigen und hauptsächlich für die Milcherzeugung genutzt werden. Die Tiere sind an das gebirgige Gelände des Gebiets angepasst. Ihre Erträge sind relativ niedrig, sie erzeugen jedoch Milch mit besonderen organoleptischen, physikalischen und chemischen Eigenschaften. Dies ist auf ihre Ernährung zurückzuführen, die auf der Flora des abgegrenzten Gebiets beruht und direkt durch Beweidung und/oder durch Fütterung mit Pflanzen aus dem Gebiet erfolgt, die getrocknet und zur Verwendung an Tagen mit ungünstigen Witterungsbedingungen eingelagert wurden.

Die für die Erzeugung des Käses mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ verwendete Milch darf weder konzentriert sein noch Zusatzstoffe wie Milchpulver oder -konzentrat, Milchproteine, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Kaseinate oder sonstige Zusatzstoffe enthalten. Außerdem dürfen keine Spuren von schädlichen Fremdstoffen wie Pestiziden oder Antibiotika vorhanden sein. In den Wintermonaten ist die Zugabe von Lab in Pulverform oder flüssiger Form erforderlich, das industriell hergestellt werden kann. Es können auch unschädliche Milchsäurebakterien verwendet werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der gesamte Erzeugungs- und Reifungsprozess des Erzeugnisses muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, wobei ausschließlich Rohstoffe verwendet werden dürfen, die aus dem Gebiet stammen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ wird in Mengen bis zu 10 kg in Kunststoff- oder anderen Lebensmittelverpackungen verpackt.

Das Erzeugnis muss im abgegrenzten geografischen Gebiet verpackt werden, da der Rohstoff Milch anfällig für mikrobiellen Befall ist. Ein weiterer Grund ist, dass das Endprodukt frisch und leicht verderblich ist, da es keine Rinde hat. Die Verpackung in dem Gebiet verhindert somit das Risiko für die Qualität und die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses und schützt die Sicherheit der Verbraucher. Darüber hinaus trägt die Verpackung im Erzeugungsgebiet zur Rückverfolgbarkeit des Enderzeugnisses bei und erleichtert die Kontrolle seiner Herkunft. Schließlich dürfen Erzeuger aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet verpackten Käse mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ an Händler liefern, damit diese ihn außerhalb des abgegrenzten Gebiets in kleinere Portionen umpacken. In diesem Fall sind auf dem Etikett des Erzeugnisses der Name des Erzeugers, das Herstellungsdatum und der Code der Produktionscharge anzugeben. Dadurch soll die vollständige Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Erzeuger aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet dürfen verpackten Käse mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ an Händler liefern, damit diese ihn außerhalb des abgegrenzten Gebiets in kleinere Portionen umpacken. In diesem Fall sind auf dem Etikett des Erzeugnisses der Name des Erzeugers, das Herstellungsdatum und der Code der Produktionscharge anzugeben. Dadurch soll die vollständige Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung der Milch und für die Herstellung des Käses mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ umfasst Folgendes: 1) REGION MITTELGRIECHENLAND (STEREA ELLADA): der gesamte Regionalbezirk Evrytania und die Gemeinde Makrakomi im Regionalbezirk Fthiotida; 2) REGION EPIRUS: die Gemeinde der nördlichen Tzoumerka (Gemeindebezirke Matsouki und Pramanda) im Regionalbezirk Ioannina und die Gemeinden der mittleren Tzoumerka, Arta (Gemeindebezirk Xirovouni) und Georgios Karaiskakis (Gemeindebezirke Tetrafylia und Irakleia) im Regionalbezirk Arta; 3) REGION WESTGRIECHENLAND: die Gemeinden Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa und Agrinio; 4) REGION THESSALIEN: die Gemeinden Argithea, Limni Plastira und Mouzaki im Regionalbezirk Karditsa sowie die Gemeinde Pyli im Regionalbezirk Trikala.

Ein gemeinsames Merkmal dieser Gebiete ist das gebirgige Gelände des mittleren und südlichen Randes des Pindosgebirges, zu dem die Bergregionen Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos und Tzoumerka gehören. Es gibt zahlreiche Gebirge: Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa und Argithea sowie das Athamanika-Massiv mit vielen Erhebungen über 2 000 Metern. Das Gebiet ist auch durch Täler und Flüsse gekennzeichnet.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ handelt sich um einen Käse, der seit vielen Jahren unmittelbar mit seinem Erzeugungsgebiet verbunden ist. Die Viehhaltung in diesen Gebieten ist im Lauf der Jahre unverändert geblieben. Folglich beruht die Erzeugung auf lokalen Gepflogenheiten, Traditionen und Techniken, die den Erzeugnissen die Merkmale verleihen, die sie von ähnlichen Erzeugnissen anderer Regionen unterscheiden. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ ist ein Erzeugnis, das in diese Kategorie fällt und eine starke traditionelle und historische Komponente aufweist. Zu den wichtigsten Aspekten des Zusammenhangs mit dem Erzeugungsort gehören der Rohstoff Milch und die Käseherstellungsmethode, die von Generation zu Generation nahezu unverändert geblieben ist.

Die Geomorphologie des Gebiets ist reich an Weideland, eignet sich jedoch nicht für andere landwirtschaftliche Tätigkeiten als die Viehzucht. Sie ist für die Zusammensetzung der Milch von großer Bedeutung. Das Gebiet weist ein Gebirgsklima mit einer Vielzahl von Mikroklimata auf. Kalte Winter mit Schnee und kühle Sommer sind ein grundlegendes Merkmal des Klimas in diesem Gebiet, ebenso eine durchschnittliche Jahrestemperatur, die für Griechenland niedrig ist. Ein weiteres Merkmal sind die hohen Niederschlagsmengen und das Ausbleiben schwerer Dürren im Sommer. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt mehr als 700 mm pro Jahr und erreicht im Gebiet von Karpenisi 918 mm. Die Auswirkungen des Klimas zeigen sich in der starken Bewaldung und einer artenreichen mediterranen Flora. Es wurden rund 1 139 Wildpflanzentaxa registriert, von denen 119 auf dem Balkan und 89 in Griechenland endemisch sind.

Die Milch erzeugenden Schafe und Ziegen sind an die Bedingungen und Herausforderungen des Gebiets angepasst. Sie stammen von Tieren ab, die seit langer Zeit in diesem Gebiet gehalten wurden. Die meisten Viehzüchter verfügen über kleine Herden, die sie selbst halten, und sie haben auch ihre eigenen Zuchtprogramme. Daher kaufen sie selten neue Tiere aus anderen Gebieten zu, denn ein wichtiger Faktor bei der Erneuerung des Bestands ist die Auswahl aus Populationen von Tieren, die seit Jahren in dem Gebiet gezüchtet werden. Im Mittelpunkt stehen die anatomischen und produktiven Merkmale der Muttertiere. Dieser kontinuierliche Selektionsprozess hat zu Tieren geführt, die nicht viel Nahrung benötigen und die an das gebirgige Gelände angepasst und widerstandsfähig gegen niedrige Temperaturen und Krankheiten sind.

Die Milch erzeugenden Schafe und Ziegen des abgegrenzten Gebiets haben ein geringes bis mittleres Körpergewicht und weisen die richtigen anatomischen Merkmale auf, um sich in dem schwierigen Gelände der Weiden flink zu bewegen. Die nomadische Weidehaltung der Schafe und Ziegen bedeutet, dass die Flora in den höher gelegenen Teilen des Gebiets frei beweidet wird. Diese Methoden führen zu geringeren Erträgen, da sich die Tiere mehr bewegen und somit Energie verbrauchen, um Nahrung zu finden. Sie sind auch Witterungsbedingungen wie Kälte, Hitze, einschließlich Hitzestress, und Regen ausgesetzt, die allesamt Energieaufwände erfordern.

Trotz der geringen Erträge erzeugen die Milchtiere des Gebiets aufgrund der reichhaltigen lokalen Flora, durch die sich ihre Ernährung auszeichnet, hochwertige Milch. Laut einer Studie mit dem Titel „Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product ‚Tsalafouti'" (Einfluss der Zusammensetzung des Weidefutters auf die Qualitätsmerkmale des traditionellen griechischen Milcherzeugnisses „Tsalafouti"), die 2017 in der Zeitschrift *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* veröffentlicht wurde, weist diese Milch einen hohen Fettgehalt auf. Infolgedessen ist sie dicker als Milch, die in Gebieten mit tiefer gelegenen, bewässerten Weiden erzeugt wird. Außerdem weist sie aufgrund des hohen Gehalts an flüchtigen Verbindungen ein intensives, starkes Aroma auf. Hier sind azyklische und zyklische Terpene, Ketone, Aldehyde, Ester u. a. zu nennen. Sie sind das Ergebnis des freien Weidens auf Duft- und Heilkräutern in dem Gebiet.

Der Käse „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" wurde traditionell aus Schaf- und Ziegenmilch gegen Ende der Laktation in dem abgegrenzten Gebiet erzeugt. Das Verfahren begann damit, dass die Milch unmittelbar nach dem Melken abgeseiht wurde. Anschließend wurde die Milch unter Rühren gekocht und in große Holzkannen gefüllt, die in Vertiefungen in hoch gelegenen Hütten bei Temperaturen zwischen 10 und 16 °C aufbewahrt wurden. Die Partie wurde regelmäßig gerührt, sodass sie innerhalb von zwei Wochen reifte und eine dicke und cremige Textur entwickelte. Auch die Zugabe von grobem Salz spielte eine wichtige Rolle bei der Käseherstellung. Das Salz wurde erst am Ende des Verfahrens hinzugefügt. Lab wurde nur dann zugesetzt, wenn dies als notwendig erachtet wurde. Die Entwicklung und Einführung eines Käseherstellungsverfahrens, das nicht viel Zeit erforderte, war aufgrund des hügeligen Geländes unumgänglich. Dadurch waren die Viehzüchter gezwungen, sich an unwirtliche Orte zu begeben, die weit von ihrem Wohnort entfernt waren. Die Geschwindigkeit des Verfahrens wurde auch durch die relativ dicke Milch des Gebiets begünstigt.

Heute wird Käse mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" nach dem gleichen Verfahren wie folgt hergestellt: Die Milch wird zunächst gekocht/pasteurisiert und anschließend auf 12 bis 18 °C abgekühlt. Gegebenenfalls werden Lab und Milchsäurebakterien (handelsübliche Starterkulturen) zugesetzt. Die Milchsäurebakterien erzeugen Milchsäure in einer bestimmten, kontrollierten Geschwindigkeit. Das Lab trägt nicht nur zur Bildung des Käsebruchs bei, sondern auch zu den Veränderungen, die während der Reifung durch die Hydrolyse der Proteine durch die im Lab enthaltenen proteolytischen Enzyme auftreten. Die Zubereitung wird dann in luftdichte Behältnisse aus lebensmitteltauglichem Material gegeben. Bei dieser Temperatur muss sie bis zu 12 Tage lang reifen. Ein wichtiger Faktor in der Erzeugung ist das häufige, regelmäßige Rühren, mindestens zweimal täglich. Dies begünstigt den Prozess der natürlichen Gärung durch die Mikroflora in der Milch, die zusammen mit der Mikroflora in der Atmosphäre zur Erzeugung der relativ dicken und cremigen Textur beiträgt. Nach der Reifung wird Salz zugesetzt. Anschließend wird der Käse durch ein Tuch abgetropft, um den gewünschten Feuchtigkeitsgehalt des Erzeugnisses zu erhalten.

Durch dieses besondere Verfahren erhält der Käse „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" seine charakteristische cremige Textur und seine markanten physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften, die ihn von anderen streichfähigen Käsen unterscheiden. Insbesondere wird die Methode des sauren Gerinnens mit kurzer Reifezeit und häufigem Rühren angewandt. Dies trägt zur Milchsäureproduktion durch die Mikroorganismen in der Milch bei, die Lactose verzehren. Das Ergebnis ist ein stark saures Erzeugnis mit einem pH-Wert von 3,8-4,6. Gleichzeitig erhält der Käse mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" durch die verwendete Käseherstellungsmethode einen sehr hohen Feuchtigkeitsgehalt. Dies bedeutet, dass das Erzeugnis trotz des hohen Fettgehalts der Milch aus dem Gebiet einen niedrigen Fettgehalt von 10-17 % aufweist. Schließlich erhöht das Kochen der Milch den Gesamtgehalt an Feststoffen, wodurch die charakteristische kohäsive Struktur entsteht.

Das Erzeugnis mit der g. U. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ hat eine weiche, cremige Textur, die organoleptisch gesehen fest erscheint und mit einem frischen und leicht süßen Geschmack verbunden ist, der aufgrund seines sauren Charakters (niedriger pH-Wert) einen sehr leichten säuerlichen Nachgeschmack hinterlässt. Darüber hinaus ist das milde und angenehme Aroma darauf zurückzuführen, dass Schafe und Ziegen auf der Flora des Gebiets weiden, die reich an Duft- und Heilpflanzen mit großen Mengen flüchtiger Terpene und Aldehyde ist. Wegen des Gehalts an flüchtigen Verbindungen in den Pflanzen des Gebiets hat das Aroma einen holzigen Charakter mit Noten von Tanne und Kiefer (aufgrund des in den Pflanzen enthaltenen α-Pinens) sowie Aromen von Salbei und Thymian, die reichlich vorhanden sind. Ein spezifisches Merkmal, das sich aus der Anwendung der Methode des sauren Gerinnens ergibt, ist das Fehlen aerober Pilze an der Oberfläche, die bekanntermaßen den Verderb von Frischkäse verursachen. Eine wichtige Qualität des Erzeugnisses ist schließlich sein ausgeprägt saurer Charakter, der eine besonders niedrige Gesamtkonzentration von *Staphylococcus*, einschließlich Stämmen des pathogenen *Staphylococcus aureus*, sowie an coliformen Keimen mit Werten unter 2,5 bzw. 1 log KBE/g gewährleistet. Coliforme Keime sind häufig Faktoren für den Verderb von Frischkäse.

Es gibt zahlreiche schriftliche Quellen zu der Tradition, dem Ansehen und der Geschichte des Erzeugnisses, in denen der enge Zusammenhang zwischen dem Käse „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ und dem abgegrenzten Gebiet hervorgehoben wird. Beispiele hierfür ist die *Poimenika tis Roumelis* (Pastorale von Roumeli, historischer Name für Mittelgriechenland) von D. Loukopoulos, ein im lokalen Dialekt geschriebenes und 1930 veröffentlichtes Buch. Es enthält zahlreiche Verweise auf „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“; dies belegt die untrennbare Verbindung des Erzeugnisses mit dem Leben der Viehzüchter in Roumeli sowie seine wirtschaftliche und ernährungsphysiologische Bedeutung. Ein weiteres Zeugnis ist das 1976 veröffentlichte Buch *I vlachozoi sta vouna* (Das Leben des Hirten in den Bergen) von V. Lamnatos. Der Autor erzählt von seiner Kindheit in den 1920er-Jahren und beschreibt die große Bedeutung des Käses für die Ernährung der Viehzüchter. Er liefert wichtige Informationen über den Handel mit dem Erzeugnis sowie über die große Begeisterung für den Kauf von „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ seitens derjenigen, die keine Tiere besitzen.

Es gibt auch viele aktuellere Bücher, Veröffentlichungen und Essays über den Zusammenhang und die wirtschaftliche Bedeutung des Erzeugnisses für das abgegrenzte Gebiet. So enthält beispielsweise das Buch *Ta Theodoriana Artas* (Theodoriana, Arta) aus dem Jahr 2006 umfangreiche dokumentarische Belege über das Leben und die Bräuche der Menschen, die seit Mitte des 17. Jahrhunderts in der Region leben. Das Werk enthält eine ausführliche Beschreibung der Bedeutung des Käses „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ für die örtliche Gemeinschaft sowie Informationen über die Rohstoffe und das Herstellungsverfahren.

Es ist bezeichnend für das Ansehen des Erzeugnisses, dass bei einer einfachen Internetrecherche mit der Eingabe von „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ mehr als 22 000 Treffer erzielt werden. Dazu zählen u. a.:

1. Auf *Aperantiaka Nea*, einer Nachrichten-Website aus Agrafa, findet sich ein Post mit dem Titel „Ti einai to Tsalafouti“ (Was ist Tsalafouti) mit wichtigen Informationen über das Erzeugnis selbst und darüber, wie es aufzubewahren ist und wie es serviert wird.
2. Auf der Website von *Athinorama*, einer der bekanntesten griechischen Zeitschriften, werden die in Griechenland verzehrten einheimischen und importierten Käsesorten vorgestellt. „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ wird dabei zu den traditionellen Käsesorten des griechischen Festlands gezählt, und besonders hervorgehoben werden seine Gastronomie, seine organoleptischen Eigenschaften und die Art und Weise, wie er verzehrt werden kann.
3. Auf der Website von Ilias Mamalakis, einem der berühmtesten griechischen Köche, gibt es eine Liste der Käsesorten Mittelgriechenlands. Dazu gehört auch der als streichfähig und von joghurtartiger Konsistenz beschriebene „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“.
4. Auf *sympetheroi.eu*, einer griechischen Website mit internationaler Reichweite, wird „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ unter den griechischen Käsesorten in der Kategorie „light“ (fettarm, kalorienarm) aufgeführt.
5. Auf der lokalen Website von Petrilia hat der Rechtsanwalt und Volkskundler M. Papadimitriou aus Argithea im Regionalbezirk Karditsa, eine beträchtliche Menge an volkskundlichen Informationen veröffentlicht, die sich auf den Käse „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, seine Bedeutung und seinen Zusammenhang mit dem Erzeugungsort bezieht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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