C/2024/4750

26.7.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/4750)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

EU-nro: PDO-GR-02909 – 10.4.2023

SAN (x) SMM ( )

1. **SAN:n nimi tai nimet**

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Kreikka

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotetyyppi*

Luokka 1.3 Juustot

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” on valkoinen levitettävä juusto, jonka rakenne on pehmeä ja kermainen. Maku on hieman makea, ja juuston erittäin happaman luonteen vuoksi siinä on miedon hapan jälkimaku. Siinä on myös mieto aromi, joka muodostuu alueella vapaana laiduntavien eläinten ravintoon kuuluvista paikallisista yrteistä.

Kyseessä on happokoaguloitu juusto, jossa on huomattavia määriä eri lajeihin kuuluvia käymishiivoja ja jonka luonne on erittäin hapan (pH 3,8–4,6). Näin varmistetaan erityisen alhaiset *Staphylococcus*-bakteerien, mukaan lukien patogeeniset *Staphylococcus aureus* -kannat, sekä koliformisten bakteerien kokonaispitoisuudet (alle 2,5 ja 1 log pmy/g). Nämä ominaisuudet sekä se, että tuotteessa ei ole aerobista pintasientä, mikä myös johtuu tuotteen happamuudesta, auttavat ehkäisemään tuotteen pilaantumista.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tuotteen fyysiset ja kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

— Rasvapitoisuus: 10–17 % kokonaispainosta

— Valkuaispitoisuus: vähintään 7 %

— Kosteuspitoisuus: 66–73 %

— pH-arvo: 3,8–4,6

— Suolapitoisuus: 1,3–2,0 %.

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustoa valmistetaan perinteisesti Píndos-vuoriston keski- ja eteläreunan alueilla lampaanmaidosta tai lampaan- ja vuohenmaidon sekoituksesta. Vuohenmaidon osuus on enintään 20 prosenttia käytetystä maidosta. ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juuston perinteestä, maineesta ja historiasta on merkintöjä 1900-luvun alusta alkaen useissa kirjallisissa lähteissä. Nämä lähteet osoittavat, että tuotetta on valmistettu rajatulla alueella 1600-luvulta lähtien. Vastaavasti kirjallisessa aineistossa on yli 120 vuoden ajan käytetty alueen asukkaista lempinimeä ”Tsalafoutis”. Tämä osoittaa, että kansankulttuurissa juusto oli niin hyvin tunnettu ja vakiintunut, että sitä voitiin käyttää alueen paikallisten asukkaiden lempinimenä. Nykyaikainen juustonvalmistusmenetelmä vastaa perinteistä menetelmää, joka edellyttää hyvin lyhyttä, enintään 12 päivän pituista, tuotanto- ja kypsytysaikaa. Juuston säilyvyysaika on noin 60 päivää sen valmistuspäivästä tai pakkauksen avaamisesta, jos käytetään suojakaasupakkausta.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juusto valmistetaan yksinomaan lampaan- ja vuohenmaidosta. Lampaiden ja vuohien kasvatus rajatulla alueella on perinteisesti paimentolaisuuteen perustuvaa laiduntamista.

Jos talveksi varastoidut kasvit eivät riitä, eläinten päivittäistä ruokavaliota täydennetään joko rajatulla alueella tai sen ulkopuolella tuotetulla rehulla. Jälkimmäisessä tapauksessa rajatun alueen ulkopuolella tuotetun rehun osuuden on oltava alle 50 prosenttia eläinten päivittäisestä ruokavaliosta.

Lampaiden ja vuohien ruokavalio perustuu rajatun alueen kasvistoon, jota ne käyttävät ravinnokseen laiduntaen ja/tai syömällä alueelta peräisin olevista (kuivatuista ja varastoiduista) kasveista koostuvaa rehua. Tällaista rehua käytetään päivinä, jolloin sääolot ovat epäsuotuisat.

Alueella kasvaa erittäin paljon luonnonvaraisia kasveja, joilla on aromaattisia ja lääkinnällisiä ominaisuuksia. Nämä kasvit antavat niitä ravinnokseen käyttävien lampaiden ja vuohien tuottamalle maidolle erityisiä aistinvaraisia ominaisuuksia. Siksi niiden sisällyttäminen ruokavalioon on tärkeää.

Alueella perinteisesti kasvatetut lampaat ja vuohet ovat elopainoltaan pieniä tai keskisuuria eläimiä, jotka eivät vaadi paljon ravintoa. Niitä käytetään pääasiassa maidontuotantoon. Eläimet ovat sopeutuneet alueen vuoristoiseen maastoon. Niiden tuotos on suhteellisen alhainen, mutta ne tuottavat maitoa, jolla on erityisiä aistinvaraisia sekä fyysisiä ja kemiallisia ominaisuuksia. Nämä johtuvat eläinten ruokavaliosta, joka perustuu rajatun alueen kasvistoon, jota eläimet käyttävät ravinnokseen suoraan laiduntaen ja/tai syömällä alueelta peräisin olevista (kuivatuista ja varastoiduista) kasveista koostuvaa rehua. Tällainen rehu on tarkoitettu käytettäväksi päivinä, jolloin sääolot ovat epäsuotuisat.

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juuston valmistukseen käytettävä maito ei saa olla tiivistettyä, eikä se saa sisältää lisäaineita, kuten maitojauhetta tai -tiivistettä, maitoproteiineja, väriaineita, säilöntäaineita, kaseinaatteja tai muita lisäaineita. Siinä ei myöskään saa olla havaittavissa haitallisia vierasaineita, kuten torjunta-aineita tai antibiootteja. Talvikuukausina on tarpeen lisätä jauhemaisessa tai nestemäisessä muodossa olevaa juoksetetta, joka voi olla teollisesti tuotettua. Myös turvallisia maitohappobakteereja voidaan käyttää.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Tuotteen koko tuotanto- ja kypsytysprosessin on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella, ja raaka-aineiden on oltava peräisin yksinomaan tältä alueelta.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juusto on pakattu muoviin tai muihin elintarvikepakkauksiin enintään 10 kg:n annoksissa.

Tuote on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella, koska raaka-aine (maito) on altis mikrobien aiheuttamalle pilaantumiselle. Lisäksi lopputuote on tuoretuote, joka pilaantuu helposti, koska siinä ei ole kuorta. Näin ollen tuotteen pakkaaminen rajatulla alueella ehkäisee tuotteen laatuun ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin kohdistuvaa riskiä ja suojelee kuluttajien turvallisuutta. Tuotantoalueella pakkaaminen myös edistää helpottaa lopputuotteen jäljitettävyyttä ja alkuperän tarkastamista. Lisäksi rajatun maantieteellisen alueen tuottajat voivat toimittaa pakattua ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustoa kauppiaille, jotka voivat pakata tuotteen uudelleen pienempinä annoksina rajatun alueen ulkopuolella. Tällöin tuotteen pakkausmerkinnöissä on ilmoitettava tuottajan nimi, valmistus-päivämäärä ja tuotantoerän koodi. Näin voidaan varmistaa tuotteen täydellinen jäljitettävyys.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Rajatun maantieteellisen alueen tuottajat voivat toimittaa pakattua ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustoa kauppialle, jotka voivat pakata tuotteen uudelleen pienempinä annoksina rajatun alueen ulkopuolella. Tällöin tuotteen pakkausmerkinnöissä on ilmoitettava tuottajan nimi, valmistuspäivämäärä ja tuotantoerän koodi. Näin voidaan varmistaa tuotteen täydellinen jäljitettävyys.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maidon tuotannon ja ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juuston valmistusprosessin rajattu alue koostuu seuraavista alueista: 1) KESKI-KREIKAN ALUE (STEREA ELLADA): koko Evrytanían alueyksikkö ja Makrakómin kunta Fthiotiin alueyksikössä; 2) EPEIROKSEN ALUE: Vóreia Tzoumérkan kunta (Matsoúkin ja Prámantan kunnallisyksiköt) Ioánninan alueyksikössä sekä Kentriká Tzoumérkan, Ártan (Xirovoúnin kunnallisyksikkö) ja Geórgios Karaïskákiin (Tetrafylían ja Irákleian kunnallisyksiköt) kunnat Ártan alueyksikössä; 3) LÄNSI-KREIKAN ALUE: Xirómeron, Amfilochían, Áktio-Vónitsan ja Agrínion kunnat; 4) THESSALIAN ALUE: Argithéan, Límni Plastíran ja Mouzákin kunnat Kardítsan alueyksikössä sekä Pýlin kunta Tríkalan alueyksikössä.

Yhteinen ominaispiirre näille alueille on Píndos-vuoriston keski- ja eteläreunan vuoristomaasto, johon kuuluvat Ágrafan, Váltoksen, Argithéan, Aspropótamoksen ja Tzoumérkan vuoristoalueet. Vuoret hallitsevat maisemaa – Tymfristós-vuori, Panaitolikón, Ágrafan ja Argithéan vuoret sekä Athamaniká-vuoristo kohoavat paikoittain yli 2 000 metriin. Myös laaksot ja joet ovat alueelle ominaisia.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” on juusto, joka on jo vuosien ajan ollut suoraan yhteydessä tuotantoalueeseensa. Näillä alueilla karjankasvatus on pysynyt muuttumattomana vuosien saatossa. Näin ollen tuotanto perustuu paikallisiin tapoihin, perinteisiin ja tekniikoihin, jotka antavat tuotteelle ne ominaispiirteet, jotka erottavat sen muiden alueiden samankaltaisista tuotteista. ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” voidaan luokitella vahvasti perinteiseksi ja historialliseksi tuotteeksi. Tuotantopaikan yhteyteen liittyviä keskeisiä tekijöitä ovat raaka-aine (maito) ja juustonvalmistusmenetelmä, joka on pysynyt lähes muuttumattomana sukupolvien ajan.

Geomorfologialtaan alueella on runsaasti laidunta, mutta alue ei sovellu muuhun maataloustoimintaan kuin karjankas-vatukseen. Sillä on suuri merkitys maidon ominaisuuksien muodostuessa. Alueella vallitsee vuoristoilmasto sekä erilaisia mikroilmastoja. Alueen ilmaston peruspiirteitä ovat kylmät, lumiset talvet ja viileät kesät sekä Kreikan mittapuulla alhainen vuotuinen keskilämpötila. Muita piirteitä ovat suuret sademäärät ja se, että kesäisin ei ole vakavaa kuivuutta. Keskimääräinen sademäärä on yli 700 mm vuodessa ja Karpenísin alueella jopa 918 mm. Ilmaston vaikutus käy näkyy huomattavana metsäpeitteenä ja rikkaana Välimeren kasvistona. Alueella on havaittu noin 1 139 luonnonvaraisten kasvien taksonia, joista 119 on kotoperäisiä Balkaneilla ja 89 kotoperäisiä Kreikassa.

Maitoa tuottavat lampaat ja vuohet ovat sopeutuneet alueen olosuhteisiin ja haasteisiin. Ne ovat syntyisin eläimistä, joita on kasvatettu alueella vuosia. Useimmilla karjankasvattajilla on pieniä karjalaumoja, joita he hoitavat itse, ja heillä on myös omat jalostusohjelmansa. Näin ollen he ostavat harvoin uusia eläimiä muilta alueilta, koska valinta alueella jo vuosia kasvatetusta eläinpopulaatioista on keskeistä, kun uutta karjaa hankitaan vanhan tilalle. Painopisteenä ovat emojen anatomiset ja tuotannolliset ominaisuudet. Tämän jatkuvan valintaprosessin seurauksena alueella kasvatettavat eläimet eivät tarvitse paljon ravintoa, ja ne ovat sopeutuneet vuoristoiseen maastoon, kestävät alhaisia lämpötiloja ja ovat vastustuskykyisiä sairauksille.

Rajatulla alueella maidontuotantoon käytettävät lampaat ja vuohet ovat elopainoltaan pieniä tai keskisuuria. Niillä on oikeat anatomiset ominaisuudet, jotta ne voivat liikkua ketterästi laidunten vaikeassa maastossa. Lampaiden ja vuohien kasvatuksessa käytettävät paimentolaisuuteen perustuvat laiduntamismenetelmät merkitsevät sitä, että eläimet laiduntavat vapaasti alueen korkeissa osissa kasvavaa kasvistoa. Nämä menetelmät tuottavat alhaisempia tuotoksia, sillä eläimet liikkuvat enemmän ja kuluttavat siten energiaa etsiessään ravintoa. Eläimet altistuvat myös eri sääoloille, kuten kylmyydelle ja kuumuudelle, mukaan lukien lämpöstressille, sekä sateelle, mikä vaikuttaa energiankulutukseen.

Alhaisista tuotoksista huolimatta alueen maitoeläimet tuottavat korkealaatuista maitoa, koska niiden ruokavalio sisältää monipuolisesti paikallista kasvistoa. *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* -lehdessä vuonna 2017 julkaistun tutkimuksen ”Effect of the Composition of Grazing Mater on the Quality Characteristics of the Classditional Greece Dairy Product ”Tsalafouti”” mukaan tämän maidon rasvapitoisuus on korkea. Tästä syystä se on paksumpaa kuin maito, jota tuotetaan alueilla, joilla laitumet ovat kasteltuja ja sijaitsevat matalammalla. Siinä on myös intensiivinen ja voimakas aromi, joka johtuu suuresta haihtuvien yhdisteiden, kuten asyklisten ja syklisten terpeenien, ketonien, aldehydien ja estereiden, pitoisuudesta. Niiden esiintyminen on seurausta vapaasta laiduntamisesta alueella, jolla kasvaa aromaattisia ja lääkinnällisiä yrttejä.

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustoa valmistettiin perinteisesti lampaan- ja vuohenmaidosta, jota saatiin rajatulta alueelta lypsykauden loppuvaiheessa. Prosessi aloitettiin siivilöimällä maito välittömästi lypsyn jälkeen. Tämän jälkeen maito keitettiin samalla sekoittaen, ja maitoerä laitettiin puisiin tonkkiin, joita säilytettiin korkealla sijaitsevien majojen suojassa olevissa kuopissa10–16 °C:n lämpötilassa. Erää sekoitettiin säännöllisesti siten, että se kypsyi kahden viikon kuluessa ja siihen kehittyi paksu ja kermainen rakenne. Karkean suolan lisääminen oli myös tärkeä osa juustonvalmistusta. Suola lisättiin vasta prosessin lopussa. Juoksetetta lisättiin vain, jos se katsottiin tarpeelliseksi. Mäkinen maasto edellytti sellaisen juustonvalmistusprosessin kehittämistä ja käyttöönottoa, joka ei vaatinut paljon aikaa, sillä juustonvalmistus pakotti karjankasvattajat viettämään aikaa karuilla alueilla kaukana kotoaan. Myös alueen suhteellisen paksu maito auttoi osaltaan nopeuttamaan prosessia.

Nykyään ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustoa valmistetaan samankaltaisella prosessilla seuraavasti: Ensin maito keitetään/pastöroidaan, minkä jälkeen se jäähdytetään 12–18 °C:seen. Tarvittaessa lisätään juoksutetta ja maitohappobakteereja (kaupallinen hapate). Maitohappobakteerit tuottavat maitohappoa tietyllä kontrolloidulla nopeudella. Sen lisäksi, että juoksete saa juustomassan muodostumaan, sen sisältämien proteolyyttisten entsyymien aikaansaama proteiinihydrolyysi edistää kypsytyksen aikana tapahtuvia muutoksia. Seuraavaksi valmiste laitetaan ilmatiiviisiin astioihin, jotka on valmistettu elintarvikekäyttöön sopivista materiaaleista. Valmisteen annetaan kypsyä tässä lämpötilassa enintään 12 päivän ajan. Keskeistä valmistuksessa on säännöllinen sekoittaminen vähintään kahdesti päivässä. Tämä edistää maidon luonnollista käymistä mikroflooran avulla, yhdessä ympäröivän ilman mikroflooran kanssa, mikä tuottaa melko paksun ja kermaisen rakenteen. Kypsytyksen jälkeen lisätään suolaa. Tämän jälkeen juusto valutetaan kankaan läpi, jotta saavutetaan haluttu kosteuspitoisuus.

Tämä erityinen prosessi antaa ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustolle sen ominaisen kermaisen rakenteen ja tunnusomaiset fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotka erottavat sen muista levitettävistä juustoista. Happokoagulaatiomenetelmää käytetään lyhyen kypsytysajan ja toistuvan sekoituksen yhteydessä. Tämä auttaa laktoosia kuluttavia maidon mikro-organismeja tuottamaan maitohappoa. Tuloksena on erittäin hapan tuote, jonka pH-arvo on 3,8–4,6. Samalla juustonvalmistusmenetelmä antaa ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustolle erittäin korkean kosteuspitoisuuden. Tämä tarkoittaa, että tuotteen rasvapitoisuus on alhainen, 10–17 prosenttia, vaikka alueen maidon rasvapitoisuus on korkea. Lopuksi maidon keittäminen lisää kiinteän aineen kokonaispitoisuutta, mikä saa aikaan juustolle ominaisen yhtenäisen rakenteen.

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juuston rakenne on pehmeä ja kermainen. Aistinvaraisesti juusto on sen sijaan kiinteä, ja sen maku on raikas ja hieman makea. Juuston happaman luonteen (matala pH) vuoksi siinä on kevyesti hapan jälkimaku. Lisäksi mieto ja miellyttävä aromi johtuu siitä, että lampaat ja vuohet laiduntavat alueen kasvistoa, jossa on runsaasti suuria määriä haihtuvia terpeenejä ja aldehydejä sisältäviä aromaattisia ja lääkinnällisiä kasveja. Alueen kasveista peräisin olevien haihtuvien yhdisteiden pitoisuuden vuoksi juustossa on puumainen aromi, jossa on kuusen ja männyn vivahteita (johtuen yhdisteiden sisältämästä alfa-pineenistä), sekä runsaasti salvian ja timjamin aromeja. Happokoagulaatiomenetelmän käytöstä johtuva erityinen ominaisuus liittyy siihen, että juuston pinnalla ei ole aerobista sienikasvustoa, jonka tiedetään aiheuttavan tuorejuustojen pilaantumista. Lisäksi tuotteen tärkeänä ominaisuutena on sen erittäin hapan luonne, joka takaa erityisen alhaisen *Staphylococcus*-bakteerien, mukaan lukien patogeeniset *Staphylococcus aureus* -kannat, sekä koliformisten bakteerien kokonaispitoisuudet (alle 2,5 ja 1 log pmy/g). Koliformiset bakteerit vaikuttavat usein tuorejuustojen pilaantumiseen.

Tuotteen perinteestä, maineesta ja historiasta on useita kirjallisia lähteitä, joissa korostetaan ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juuston ja rajatun alueen välistä vahvaa yhteyttä. Esimerkkinä voidaan mainita paikallisella murteella kirjoitettu ja vuonna 1930 julkaistu D. Loukopouloksen kirja *Poimenika tis Roumelis* [”Roumelin paimentolaisuus”; Roumeli on Keski-Kreikan historiallinen nimi]. Kirjassa viitataan useasti ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustoon ja osoitetaan tuotteen kiinteä yhteys karjankasvattajien elämään Roumelissa sekä sen kaupallinen ja ravitsemuksellinen merkitys. Toinen todiste on V. Lamnatosin vuonna 1976 julkaisema kirja *I vlachozoi sta vouna* [”Paimenen elämä vuorilla”]. Kirjoittaja puhuu lapsuudestaan 1920-luvulla ja kuvailee juuston suurta merkitystä karjankasvattajien ruokavaliossa. Hän antaa tärkeää tietoa tuotteella käytävästä kaupasta sekä niiden henkilöiden innosta ostaa ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustoa, jotka eivät omistaneet eläimiä.

Tuoreempia kirjoja, julkaisuja ja esseitä tuotteen yhteydestä rajattuun alueeseen ja sen merkityksestä alueen taloudelle on paljon. Esimerkiksi vuonna 2006 julkaistussa kirjassa *Ta Theodoriana Artas* [”Theodóriana, Árta”] tarjotaan runsaasti asiakirjanäyttöä alueen asukkaiden elämästä ja tavoista 1600-luvun puolivälistä alkaen. Teos sisältää yksityiskohtaisen kuvauksen ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juuston merkityksestä paikallisyhteisölle sekä tietoa raaka-aineista ja valmistusmenetelmästä.

Tuotteen mainetta kuvaa se, että yksinkertainen internethaku ilmauksesta ”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” antaa yli 22 000 osumaa. Esimerkkejä tällaisista osumista:

1. Ágrafan uutissivustolla *Aperantiaka Nea* on julkaisu nimeltä ”Ti einai to Tsalafouti” [”Mitä on Tsalafouti”], jossa annetaan merkittävää tietoa tuotteesta, sen säilyttämisestä ja sen tarjoilutavoista.
2. Tunnetun kreikkalaisten lehden *Athinorama* verkkosivustolla on esitelty Kreikassa syödyistä paikallisista ja tuoduista juustoista. ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juusto on esitelty Manner-Kreikan perinteisten juustojen joukossa, ja esittelyssä korostetaan juuston gastronomiaa, aistinvaraisia ominaisuuksia ja syöntitapoja.
3. Kuuluisan kreikkalaisen kokin Ilias Mamalakisin verkkosivustolla on luettelo Keski-Kreikan juustoista. Luettelo sisältää ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juuston, jota kuvataan levitettäväksi juustoksi, jonka rakenne on jogurttimainen.
4. Kansainvälisesti tunnetulla kreikkalaisella verkkosivustolla *sympetheroi.eu* ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juusto sisältyy kreikkalaisten juustojen luokkaan ”kevyt” (vähärasvainen, vähäkalorinen).
5. Kardítsan Argithéasta kotoisin oleva asianajaja ja folkloristi M. Papadimitriou on julkaissut Petrilian paikallisella verkkosivustolla merkittävän määrän kansanperintöä käsitteleviä julkaisuja, jotka koskevat ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI -juustoa, sen merkitystä sekä kyseisen juuston yhteyttä sen tuotantopaikkaan.

Eritelmän julkaisutiedot

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