C/2024/4750

26.7.2024

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2024/4750)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó tríú tír, nó duine nádúrtha nó dlítheanach a bhfuil leas dlisteanach aige agus atá bunaithe nó ina chónaí i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]), laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo.

DOICIMÉAD AONAIR

‘ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI’

Uimh. AE: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

ATFC (x) TGFC ( )

1. **Ainm/ainmneacha ATFC**

‘ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI’

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

An Ghréig

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 1.3. Cáiseanna

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is cáis bhán inleata í ‘ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI’ a bhfuil uigeacht bhog, uachtarúil aici. Tá an blas beagán milis, agus fágann sí iarbhlas éadrom aigéadach mar gheall ar a saintréith an-aigéadach. Tá dea-bholadh éadrom uirthi freisin a léiríonn na luibheanna áitiúla a úsáidtear in aiste bia saor-raoin na n-ainmhithe sa limistéar.

Is cáis aigéadtéachta í, ina bhfuil speicis giosta ‘coipthe’ i méideanna móra agus saintréith an-aigéadach aici (pH 3.8-4.6). Áirithítear leis sin tiúchan an-íseal de *Staphylococcus* iomlán, lena n-áirítear tréithchineálacha den *Staphylococcus aureus* pataigineach, chomh maith le bachaillíní drólannacha, ag a bhfuil luachanna faoi bhun 2.5 agus 1 log cfu/g faoi seach. Cuidíonn na saintréithe sin, in éineacht le heaspa fungas ‘dromchla’ aeróbach, mar gheall ar aigéadacht an táirge freisin, le meathlú an táirge a chosc.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí cáilíochta roghnacha le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L 2024/1143, 23.4.2024, ELI:https://eur-lex.europa.eu/legal-content/GA/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202401143).

Is iad seo a leanas na saintréithe fisiceacha agus ceimiceacha:

— Cion saille: 10-17 % den mheáchan iomlán

— Cion próitéine: 7 % ar a laghad

— Cion taise: 66–73 %

— pH: 3.8-4.6

— Cion salainn: 1.3-2.0 %.

Déantar 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' go traidisiúnta i limistéir imeall lár theas shliabhraon Pindus ó bhainne caorach nó cumaisc de bhainne caorach agus bainne gabhair. Ní bhíonn an bainne gabhair níos mó ná 20 % den bhainne iomlán a úsáidtear. I raon leathan foinsí scríofa ó thús an 20ú céad tá taifead ar thraidisiún, ar cháil agus ar stair cháis 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI'. Léiríonn na foinsí sin go bhfuil an táirge á dhéanamh sa limistéar críochaithe ó bhí an 17ú céad ann. Ar an mbealach céanna, i dteistiméireachtaí scríofa tá taifead ar 'Tsalafoutis' mar leasainm ar mhuintir an limistéir le breis agus 120 bliain. Léiríonn sé sin go raibh an-cháil ar an gcáis agus go raibh sí bunaithe i gcultúr an phobail go bhféadfaí í a úsáid mar leasainm ar mhuintir an limistéir. Léiríonn modh nua-aimseartha na cáiseoireachta an modh traidisiúnta, lena n-éilítear tréimhse tháirgthe agus aibithe an-ghearr, nach faide ná 12 lá. Tá seilfré na cáise thart ar 60 lá ó lá a táirgthe nó, i gcás ina n-úsáidtear pacáistíocht atmaisféir modhnaithe, a luaithe a osclófar a pacáistíocht.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Is as bainne caorach agus gabhair a thógtar go traidisiúnta le hinnilt fánaíochta laistigh den limistéar críochaithe, agus as an mbainne sin amháin, a dhéantar 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI'.

Nuair nach leordhóthanach na plandaí a stóráiltear i gcomhair an gheimhridh, déantar aiste bia laethúil na n-ainmhithe a fhorlíonadh le beatha a tháirgtear laistigh den limistéar críochaithe nó lasmuigh de. Sa chás lasmuigh den limistéar críochaithe, ní mór beatha den sórt sin a bheith níos lú ná 50 % d'aiste bia laethúil na n-ainmhithe.

Tá aiste bia na gcaorach agus na ngabhar bunaithe ar fhlóra an limistéir chríochaithe, trí innilt agus/nó trí bheatha ina bhfuil plandaí ón limistéar a triomaíodh agus a stóráladh. Úsáidtear beatha den sórt sin ar laethanta nuair a bhíonn na dálaí aimsire neamhfhabhrach.

Tá líon mór plandaí fiáine sa limistéar a bhfuil airíonna aramatacha agus íocshláinte acu. Tugann na plandaí sin saintréithe sonracha orgánaileipteacha don bhainne a tháirgeann na caoirigh agus na gabhair a itheann iad mar chuid dá n-aiste bia. Dá bhrí sin, tá a gcuimsiú san aiste bia tábhachtach.

Is ainmhithe de mheáchan coirp beag go meánmhéide iad na caoirigh agus na gabhair a thógtar go traidisiúnta sa limistéar, nach dteastaíonn mórán bia uathu, a úsáidtear go príomha le haghaidh táirgeadh bainne. Tá na hainmhithe oiriúnaithe do thír-raon sléibhtiúil an limistéir. Tá a dtáirgeacht réasúnta íseal, ach táirgeann siad bainne a bhfuil saintréithe orgánaileipteacha agus fisiceacha agus ceimiceacha ar leith acu. Tá sé sin mar gheall ar a n-aiste bia, atá bunaithe ar fhlóra an limistéir chríochaithe, go díreach trí innilt agus/nó mar bheatha ina bhfuil plandaí ón limistéar a triomaíodh agus a stóráladh lena n-úsáid ar laethanta nuair atá na dálaí aimsire neamhfhabhrach.

Níor cheart an bainne a úsáidtear chun 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' a tháirgeadh a bheith tiubhaithe ná breiseáin a bheith ann amhail púdar bainne nó bainne comhdhlúite, próitéiní bainne, datháin, leasaithigh, cáiséanáití nó breiseáin eile. Ina theannta sin, níor cheart aon rian de shubstaintí eachtracha díobhálacha amhail lotnaidicídí nó antaibheathaigh a bheith ann. I míonna an gheimhridh, is gá binid a chur leis i bhfoirm púdraithe nó leachtach, ar féidir í a tháirgeadh go tionsclaíoch. Is féidir baictéir aigéid lachtaigh neamhdhíobhálach a úsáid freisin.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór próiseas táirgthe agus aibithe iomlán an táirge a dhéanamh laistigh den limistéar geografach críochaithe, agus amhábhair ón limistéar a úsáid go heisiach.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Is i bpacáistíocht phlaisteach nó i bpacáistíocht eile bia i gcainníochtaí suas le 10 kg a dhéantar 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' a phacáistiú.

Ní mór an táirge a phacáistiú sa limistéar geografach críochaithe toisc go bhféadfadh meath miocróbach teacht ar an amhábhar, an bainne. Cúis eile is ea go bhfuil an táirge deiridh úr agus go dtagann meath air go héasca toisc nach bhfuil aon craiceann air. Dá bhrí sin, cuireann pacáistiú sa limistéar cosc ar an riosca do cháilíocht agus do shaintréithe orgánaileipteacha an táirge agus cosnaíonn sé sábháilteacht an tomhaltóra. Ina theannta sin, cuireann pacáistíocht sa limistéar táirgthe le hinrianaitheacht an táirge deiridh agus éascaíonn sí seiceálacha ar a thionscnamh. Ar deireadh, is féidir le táirgeoirí ón limistéar geografach críochaithe cáis phacáistithe 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' a sholáthar do thrádálaithe lena n-athphacáistiú i gcodanna níos lú lasmuigh den limistéar críochaithe. Sa chás sin, ní mór ainm an táirgeora, dáta an táirgthe agus cód baisce an táirgthe a lua ar lipéad an táirge. Déantar é sin chun inrianaitheacht iomlán an táirge a áirithiú.

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Is féidir le táirgeoirí ón limistéar geografach críochaithe cáis phacáistithe 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' a sholáthar do thrádálaithe lena n-athphacáistiú i gcodanna níos lú lasmuigh den limistéar críochaithe. Sa chás sin, ní mór ainm an táirgeora, dáta an táirgthe agus cód baisce an táirgthe a lua ar lipéad an táirge. Déantar é sin chun inrianaitheacht iomlán an táirge a áirithiú.

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Cuimsítear an méid seo a leanas sa limistéar críochaithe chun an bainne a tháirgeadh agus an próiseas chun cáis 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' a dhéanamh: 1) RÉIGIÚN LÁR NA GRÉIGE (STEREA ELLADA): Aonad Réigiúnach iomlán Evrytania agus bardas Makrakomi in Aonad Réigiúnach Fthiotida; 2) RÉIGIÚN EPIRUS: bardas Tzoumerka Thuaidh (aonaid bhardasacha Matsouki agus Pramanta) in Aonad Réigiúnach Ioannina, agus bardais Tzoumerka Lár, Arta (aonad bardasach Xirovouni) agus Georgios Karaiskakis (aonaid bhardasacha Tetrafylia agus Irakleia) in Aonad Réigiúnach Arta; 3) RÉIGIÚN IARTHAR NA GRÉIGE: bardais Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa agus Agrinio; 4) RÉIGIÚN NA TEASÁLA: bardais Argithea, Limni Plastira agus Mouzaki in Aonad Réigiúnach Karditsa, agus bardas Pyli in Aonad Réigiúnach Trikala.

Saintréith chomónta de na limistéir sin is ea an tír-raon sléibhtiúil ar imeall lár theas sliabhraon Pindus, lena n-áirítear limistéir shléibhtiúla Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos agus Tzoumerka. Is láithreacht nach beag iad na sléibhte: na sléibhte Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa agus Argithea, agus raon Athamanika, ag a bhfuil airdí níos mó ná 2 000 méadar go minic. Tá gleannta agus aibhneacha mar shaintréithe den limistéar freisin.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Is cáis í 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' atá nasctha go díreach lena limistéar táirgthe le blianta fada. Níl aon athrú tagtha ar thógáil beostoic sna limistéir sin i gcaitheamh na mblianta. Mar thoradh air sin, tá an táirgeadh bunaithe ar nósanna, ar thraidisiúin agus ar theicnící áitiúla, lena dtugtar do na táirgí na saintréithe a dhéanann iad a idirdhealú ó tháirgí comhchosúla ó réigiúin eile. Is táirge é 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' a thagann faoin gcatagóir sin, a bhfuil gné láidir thraidisiúnta agus stairiúil ag baint leis. I measc na bpríomhghnéithe den nasc leis an láthair táirgthe tá an t-amhábhar, an bainne, agus an modh cáiseoireachta nár athraíodh beagnach ó ghlúin go glúin.

Tá saibhreas féaraigh i ngeomoirfeolaíocht an limistéir ach níl sí oiriúnach do ghníomhaíochtaí talmhaíochta seachas tógáil beostoic. Is rud an-mhór é chun saintréithe an bhainne a chruthú. Tá aeráid sléibhe sa limistéar ina bhfuil éagsúlacht miocraeráidí. Is bunghné den aeráid sa limistéar iad geimhrí fuara le sneachta agus samhraí fionnuara, mar aon le meánteocht bhliantúil atá íseal don Ghréig. Gné eile is ea na leibhéil arda báistí agus easpa triomaigh thromchúiseacha sa samhradh. Tá an mheánbháisteach os cionn 700 mm in aghaidh na bliana, agus baineann an figiúr 918 mm amach i limistéar Karpenisi. Tá éifeacht na haeráide soiléir ar an gcumhdach mór foraoise agus ar éagsúlacht na speiceas de fhlóra Meánmhuirí. Rinneadh thart ar 1 139 dtacsan plandaí fiáine a thaifeadadh, agus tá 119 díobh sin dúchasach do na Balcáin agus 89 díobh dúchasach don Ghréig.

Tá na caoirigh agus na gabhair a tháirgeann bainne oiriúnaithe do dhálaí agus do dhúshláin an limistéir. Tagann siad ó ainmhithe a thógtar sa limistéar ar feadh na mblianta. Tá tréada beaga ag formhór na bhfeirmeoirí beostoic agus cothaíonn siad iad féin, agus tá a gcláir phóraithe féin acu freisin. Dá bhrí sin, is annamh a cheannaíonn siad ainmhithe nua ó limistéir eile, toisc gur príomhthoisc í chun stoc a athsholáthar ná roghnú ó phobail ainmhithe a tógadh sa limistéar le blianta. Tá an bhéim ar shaintréithe anatamaíocha agus táirgiúla na máithreacha. Mar thoradh ar an bpróiseas roghnúcháin leanúnach sin tá ainmhithe nach dteastaíonn mórán bia uathu agus atá oiriúnaithe don tír-raon sléibhtiúil agus atá frithsheasmhach in aghaidh teochtaí ísle agus galar.

Tá meáchan coirp idir beag agus meánach i gcaoirigh agus gabhair táirgthe bainne an limistéir chríochaithe, agus na saintréithe anatamaíocha cearta acu chun a bhogadh trí thír-raon deacair an fhéaraigh go héasca. Ciallaíonn na modhanna féaraigh fánaíochta a úsáidtear le haghaidh na gcaorach agus na ngabhar saorinnilte ar an bhflóra atá ag fás sna codanna ardaithe den limistéar. Leis na modhanna sin táirgtear táil bhainne níos ísle, toisc go ngluaiseann na hainmhithe níos mó agus dá bhrí sin ídíonn siad bia chun fuinneamh a aimsiú. Fágtar gan chosaint iad freisin ar dhálaí aimsire amhail fuacht, teas, lena n-áirítear strus teirmeach, agus báisteach, agus éilítear leo uile ídiú fuinnimh uathu.

D'ainneoin na dtál bainne níos ísle, táirgeann ainmhithe déiríochta an limistéir bainne ardcháilíochta mar gheall ar an bhflóra saibhir áitiúil atá ina n-aiste bia. De réir staidéar dar teideal 'Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product "Tsalafouti"' ['Éifeacht Chomhdhéanamh an Ábhair Innilte ar Shaintréithe Cáilíochta an Táirge Déiríochta Thraidisiúnta Ghréagaigh "Tsalafouti"'] a foilsíodh in 2017 in *Iris na hEolaíochta Comhshaoil, na Tocsaineolaíochta agus na Teicneolaíochta Bia*, tá cion ard saille sa bhainne sin. Mar thoradh air sin, tá sé níos tibhe ná bainne a tháirgtear i gceantair ina bhfuil féarach uiscithe níos ísle. Tá dea-bholadh dian, cumhachtach air freisin mar gheall ar a chion ard de chomhdhúile so-ghalaithe: teirpéiní neamh-thimthriallacha agus timthriallacha, céatóin, aildéid, eistir agus comhdhúile eile. Eascraíonn siad sin as saorinnilt ar luibheanna aramatacha agus íocshláinte sa limistéar.

Go traidisiúnta, tháirgtí 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' ó bhainne ó chaoirigh agus ó ghabhair a tugadh i dtreo dheireadh an lachta sa limistéar críochaithe. Thosaigh an próiseas leis an mbainne a shíothlú díreach tar éis bleáin. Bruitheadh an bainne ansin agus é á chorraí, agus cuireadh an bhaisc i gcuinneoga adhmaid, a bhí á gcoinneáil i bpoill taobh istigh de bhotháin a bhí in airde mhór, ag teochtaí idir 10 °C agus 16 °C. Corraíodh an bhaisc go tráthrialta ionas gur aibigh sé laistigh de 2 sheachtain, agus d'fhorbair sí uigeacht thiubh agus uachtarach. Bhí ról tábhachtach freisin ag salann garbh a chur leis i gcáiseoireacht. Níor cuireadh salann leis ach ag deireadh an phróisis. Níor cuireadh binid leis ach amháin nuair a measadh go raibh gá leis. Ba ghá próiseas cáiseoireachta nár éiligh an iomarca ama a fhorbairt agus a ghlacadh mar gheall ar an tír-raon cnocach. Chuir sé sin iallach ar fheirmeoirí beostoic a bheith in áiteanna sceirdiúla, i bhfad óna mbaile. Chuidigh bainne réasúnta tiubh an limistéir le luas an phróisis freisin.

Sa lá atá inniu ann, is tríd an bpróiseas céanna, mar a leanas, a tháirgtear 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI'. Ar dtús déantar an bainne a bhruith/a phaistéaradh agus ansin fuaraítear é go dtí idir 12 °C agus 18 °C. I gcás inar gá, cuirtear binid agus baictéir aigéid lachtaigh (tosaitheoir tráchtála) leis. Táirgeann na baictéir aigéid lachtaigh aigéad lachtach ag ráta rialaithe sonrach. Cuireann an bhinid, chomh maith leis an ngruth a chruthú, leis na hathruithe a tharlaíonn le linn aibithe, le hidrealú na bpróitéiní ag na heinsímí próitéalaíocha atá sa bhinid. Cuirtear an ullmhóid ansin i gcoimeádáin aerdhíonacha déanta as ábhar biaghráid. Fágtar le haibiú í ag an teocht sin ar feadh suas le 12 lá. Is príomhthoisc i dtáirgeadh é go gcorraítear go tráthrialta í, ar a laghad 2 uair sa lá. Tacaíonn sé sin leis an bpróiseas coipthe nádúrtha ag micreaflóra sa bhainne, rud a chuidíonn, in éineacht leis an micreaflóra san atmaisféar, leis an uigeacht réasúnta tiubh agus uachtarach a tháirgeadh. Tar éis aibithe, cuirtear salann isteach. Ansin déantar an cháis a dhraenáil trí éadach chun cion taise inmhianaithe an táirge a fháil.

Trí úsáid a bhaint as an nós imeachta speisialta sin, tugtar a huigeacht uachtarúil agus a saintréithe sainiúla fisiceacha, ceimiceacha agus orgánaileipteacha do 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI', rud lena ndéantar idirdhealú idir í agus cáiseanna inleata eile. Go sonrach, úsáidtear an modh aigéadtéachta le tréimhse aibithe gearr agus corraí tráthrialta. Cuidíonn sé sin le táirgeadh aigéid lachtaigh ag na miocrorgánaigh sa bhainne a itheann lachtós. Is táirge an-aigéadach é an toradh: pH 3.8-4.6. An tráth céanna, leis an modh cáiseoireachta a úsáidtear, tugtar cion taise an-ard do 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI'. Ciallaíonn sé sin go bhfuil cion íseal saille, 10-17 %, sa táirge, d'ainneoin an cion ard saille atá sa bhainne ón limistéar. Ar deireadh, méadaíonn fiuchadh an bhainne lánmhéid solad, a tháirgeann an struchtúr comhtháite a bhaineann go sonrach leis.

Tá uigeacht bhog uachtarúil ag 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' agus, i dtéarmaí orgánaileipteacha, tá sí teann agus tá blas úr agus beagán milis uirthi a fhágann iarbhlas aigéadach an-bheag uirthi mar gheall ar a saintréith aigéadach íseal (pH íseal). Ina theannta sin, is féidir an dea-bholadh éadrom agus taitneamhach a chur síos do na caoirigh agus na gabhair atá ag innilt ar fhlóra an limistéir, atá lán le plandaí aramatacha agus íocshláinte ina bhfuil cainníochtaí móra de theirpéiní agus d'aildéid sho-ghalaithe. Mar gheall ar an gcion comhdhúile so-ghalaithe ó phlandaí an limistéir, tá saintréith adhmadach ag an dea-bholadh le blasanna giúise agus péine (mar gheall ar an α-pinéin atá iontu), chomh maith le dea-bholaithe sáiste agus tíme, atá ann go flúirseach. Baineann saintréith shonrach a eascraíonn as úsáid an mhodha aigéadtéachta le heaspa fungas aeróbach 'dromchla', rud is eol a bheith ina chúis le meathlú cáiseanna úra. Ar deireadh, is í cáilíocht thábhachtach an táirge a chineál an-aigéadach a áirithíonn tiúchan an-íseal *Staphylococcus* iomlán lena n-áirítear tréithchineálacha an *Staphylococcus aureus* pataigineach, chomh maith le bachaillíní drólannacha, le luachanna níos ísle ná 2.5 agus 1 log cfu/g faoi seach. Is minic a bhíonn bachaillíní drólannacha ina gcúis le meathlú cáiseanna úra.

Tá réimse leathan foinsí scríofa ann a bhaineann le traidisiún, clú agus stair an táirge, rud a chuireann an nasc láidir atá idir 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' agus an limistéar críochaithe i dtábhacht. I measc na samplaí tá *Poimenika tis Roumelis* [Tréadach Roumeli, ainm stairiúil don Ghréig Láir] le D. Loukopoulos, leabhar a scríobhadh sa chanúint áitiúil agus a foilsíodh in 1930. Déantar an-chuid tagairtí ann do 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI', rud a dheimhníonn nasc doshéanta an táirge le saol tógálaithe beostoic in Roumeli, agus an tábhacht tráchtála agus chothaitheach a bhaineann leis. Fianaise eile is ea an leabhar *I vlachozoi sta vouna* [Saol an aoire sna sléibhte] le V. Lamnatos, a foilsíodh in 1976. Labhraíonn an t-údar faoina óige sna 1920idí, ag déanamh cur síos ar an tábhacht mhór a bhaineann leis an gcáis in aiste bia na dtógálaithe beostoic. Soláthraíonn sé eolas tábhachtach maidir le trádáil an táirge, chomh maith leis an díograis mhór a bhaineann le 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' a cheannach orthu siúd nach raibh ainmhithe dá gcuid féin acu.

Tá roinnt mhaith leabhar, foilseachán agus aistí níos déanaí ar an nasc agus ar thábhacht an táirge do gheilleagar an limistéir chríochaithe. Mar shampla, le leabhar na bliana 2006 *Ta Theodoriana Artas* [Theodoriana, Arta] soláthraítear neart doiciméad tacaíochta faoi shaol agus nósanna na ndaoine atá ina gcónaí sa limistéar ó bhí lár an 17ú céad ann. Áirítear sa saothar sin tuairisc mhionsonraithe ar an tábhacht a bhaineann le cáis 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' don phobal áitiúil, maille le faisnéis faoi na hamhábhair agus an modh táirgthe.

Is léiriú é ar chlú an táirge go bhfuil os cionn 22 000 amas ann mar thoradh ar chuardach simplí ar an idirlíon ar an bhfrása 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI'. Ar na samplaí tá:

1. Ar an *Aperantiaka Nea*, suíomh gréasáin nuachta ó Agrafa, tá postáil dar teideal 'Ti einai to Tsalafouti' ['Cad é Tsalafouti'], a sholáthraíonn faisnéis mhór faoin táirge, conas é a choimeád agus bealaí chun é a chur ar an mbord.
2. Ar shuíomh gréasáin *Athinorama*, ceann de na hirisí Gréagacha is fearr aithne, tá cur i láthair ar na cáiseanna áitiúla agus allmhairithe a itear sa Ghréig. Áirítear ann 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' sna cáiseanna traidisiúnta ar mhórthír na Gréige, le béim ar a gastranamaíocht, ar a saintréithe orgánaileipteacha agus ar na bealaí inar féidir í a ithe.
3. Ar shuíomh gréasáin Ilias Mamalakis, ceann de na cócairí is cáiliúla sa Ghréig, tá liosta de cháiseanna na Gréige Láir. Áirítear leis sin 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI', ar a dtugtar tuairisc uirthi mar cháis inleata ag a bhfuil uigeacht atá cosúil le hiógart.
4. Ar *sympetheroi.eu*, suíomh gréasáin de chuid na Gréige, ar a bhfuil réimse idirnáisiúnta, áirítear 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' i measc cháiseanna na Gréige sa chatagóir 'éadrom' (saill íseal, calraí ísle).
5. Ar shuíomh gréasáin áitiúil Petrilia, d'fhoilsigh dlíodóir agus béaloideasóir M. Papadimitriou ó Argithea, Karditsa, cuid mhór béaloidis a bhaineann le cáis 'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI', a tábhacht agus a nasc lena láthair táirgthe.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

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