Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/4750

2024 7 26

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/4750)

Per 3 mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

ES Nr.: PDO-GR-02909 – 10.4.2023

SKVN (x) SGN ( )

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Graikija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ yra minkštos, kreminės tekstūros baltas tepamas sūris. Produktas pasižymi saldoku skoniu ir švelniai rūgščiu poskoniu, kurį lemia didelis jo rūgštingumas. Produktui taip pat būdingas švelnus aromatas, atspindintis vietos žolelių, kuriomis minta laisvai laikomi šios vietovės gyvuliai, aromatus.

Sūris gaminamas taikant rūgšties fermentaciją, kurioje dalyvauja daug mielių rūšių, o jo rūgštingumas yra labai didelis (pH 3,8–4,6). Taip užtikrinama ypač maža *Staphylococcus* bakterijų, įskaitant patogeninių *Staphylococcus aureus* bakterijų padermes, ir koliforminių bakterijų bendroji koncentracija, atitinkamai mažesnė nei 2,5 ir 1 log cfu/g. Šios savybės, taip pat tai, kad dėl produkto rūgštingumo ant jo paviršiaus neauga aerobinis grybelis, padeda išvengti produkto gedimo.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizinės ir cheminės savybės:

— riebalų kiekis: 10–17 proc. viso svorio;

— baltymų kiekis: ne mažiau kaip 7 proc.;

— drėgnis: 66–73 proc.;

— pH: 3,8–4,6

— druskos kiekis: 1,3–2,0 proc.

Sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ tradiciškai gaminamas Pindo kalnų grandinės centriniame ir pietiniame pakraščiuose esančiose vietovėse iš avių pieno arba avių ir ožkų pieno mišinio. Ožkų pienas sudaro ne daugiau kaip 20 proc. viso naudojamo pieno. Apie sūrio „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ gamybos tradicijas, gerą vardą ir istoriją rašoma daugelyje XX a. pradžios rašytinių šaltinių. Iš šių šaltinių matyti, kad produktas nustatytoje vietovėje gaminamas nuo XVII a. Rašytiniuose liudijimuose taip pat užfiksuota, kad „Tsalafoutis“ daugiau nei 120 metų buvo šios vietovės gyventojų pravardė. Iš to matyti, kad sūris buvo taip gerai žinomas ir įsitvirtinęs populiariojoje kultūroje, kad jo pavadinimas galėjo būti vartojamas kaip vietinių šios vietovės gyventojų pravardė. Šiuolaikinis sūrio gamybos metodas atitinka tradicinį metodą, t. y. sūris gaminamas ir brandinamas labai trumpai, ne ilgiau kaip 12 dienų. Sūrio laikymo trukmė yra apie 60 dienų nuo pagaminimo dienos arba, jei naudojama modifikuotos atmosferos pakuotė, nuo pakuotės atidarymo dienos.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ gaminamas tik iš avių ir ožkų, tradiciškai auginamų klajokliams jas ganant nustatytoje vietovėje, pieno.

Kai žiemai sukauptų augalų nebepakanka, gyvulių dienos racionas papildomas pašarais, pagamintais nustatytoje vietovėje arba už jos ribų. Pastaruoju atveju tokie pašarai turi sudaryti mažiau nei 50 proc. gyvulių dienos raciono.

Avių ir ožkų racioną sudaro nustatytos vietovės augalija, kuria jos minta ganydamosi ir (arba) gauna su pašaru, pagamintu iš šios vietovės augalų, kurie yra išdžiovinami ir sandėliuojami. Tokie pašarai naudojami tomis dienomis, kai oro sąlygos nėra palankios.

Šioje vietovėje auga daug laukinių augalų, turinčių aromatinių ir vaistinių savybių. Šie augalai avių ir ožkų, kurios jais minta, pienui suteikia specifinių juslinių savybių, todėl svarbu juos įtraukti į gyvulių racioną.

Tradiciškai šioje vietovėje auginamų avių ir ožkų kūno svoris svyruoja nuo mažo iki vidutinio, jos ėda nedaug ir daugiausia yra auginamos dėl jų pieno. Gyvuliai yra prisitaikę prie kalnuoto vietovės reljefo. Jų primilžis yra palyginti nedidelis, tačiau jų pienas pasižymi ypatingomis juslinėmis, fizinėmis ir cheminėmis savybėmis. Taip yra dėl jų raciono, kurio pagrindą sudaro nustatytos vietovės augalija, kuria gyvuliai tiesiogiai minta ganydamiesi ir (arba) gauna su pašaru, pagamintu iš šios vietovės augalų, kurie yra išdžiovinami ir sandėliuojami, kad juos būtų galima naudoti kai oro sąlygos nėra palankios.

Pienas, naudojamas sūrio „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ gamybai, neturi būti koncentruotas ir jame neturi būti priedų, pavyzdžiui, pieno miltelių ar koncentrato, pieno baltymų, dažiklių, konservantų, kazeinatų ar kitų priedų. Be to, jame neturi būti jokių kenksmingų pašalinių medžiagų, pavyzdžiui, pesticidų ar antibiotikų, pėdsakų. Žiemos mėnesiais būtina pridėti miltelių arba skysčio pavidalo šliužo fermento, kuris gali būti pagamintas pramoniniu būdu. Taip pat galima naudoti nekenksmingas pieno rūgšties bakterijas.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas produkto gamybos ir brandinimo procesas turi vykti nustatytų ribų geografinėje vietovėje, naudojant tik iš tos vietovės gautas žaliavas.

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ pakuojamas į plastikines ar kitas maisto pakuotes ne didesniais nei 10 kg kiekiais.

Produktas turi būti pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje, nes žaliavai, t. y. pienui, gali pakenkti mikroorganizmai. Kita priežastis yra ta, kad galutinis produktas yra šviežias ir greitai genda, nes neturi luobos. Todėl produktą pakuojant nustatytoje vietovėje užkertamas kelias rizikai, kylančiai produkto kokybei ir juslinėms savybėms, bei užtikrinama vartotojų sauga. Be to, pakavimas gamybos vietoje padeda atsekti galutinį produktą ir lengviau patikrinti jo kilmę. Galiausiai nustatytos geografinės vietovės gamintojai gali tiekti supakuotą sūrį „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ prekybininkams, kurie jį perpakuoja į mažesnes porcijas už nustatytos vietovės ribų. Tokiu atveju produkto etiketėje turi būti nurodytas gamintojo pavadinimas, pagaminimo data ir partijos kodas. Taip siekiama užtikrinti visišką produkto atsekamumą.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Nustatytos geografinės vietovės gamintojai gali tiekti supakuotą sūrį „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ prekybininkams, kurie jį perpakuoja į mažesnes porcijas už nustatytos vietovės ribų. Tokiu atveju produkto etiketėje turi būti nurodytas gamintojo pavadinimas, pagaminimo data ir partijos kodas. Taip siekiama užtikrinti visišką produkto atsekamumą.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatytą vietovę, kurioje gaminamas pienas ir vykdomas sūrio „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ gamybos procesas, sudaro: 1) CENTRINĖS GRAIKIJOS REGIONAS (gr. *STEREA ELLADA*): visas Evritanijos regioninis vienetas ir Ftiotidės regioninio vieneto Makrakomės savivaldybė; 2) EPYRO REGIONAS: Janinos regioninio vieneto Šiaurės Dzumerkos savivaldybė (Macukio ir Pramantos rajonai) ir Artos regioninio vieneto Centrinės Dzumerkos, Artos (Ksirovunio rajonas) ir Georgios Karaiskakio (Tetrafilijos ir Iraklijos rajonai) savivaldybės; 3) VAKARŲ GRAIKIJOS REGIONAS: Ksiromero, Amfilochijos, Aktijo–Vonicos ir Agrinijo savivaldybės; 4) TESALIJOS REGIONAS: Kardicos regioninio vieneto Argitėjos, Limni Plastyro ir Muzakio savivaldybės ir Trikalos regioninio vieneto Pilės savivaldybė.

Bendras šių vietovių bruožas – kalnuotas reljefas, būdingas Pindo kalnų grandinės centriniam ir pietiniam pakraščiams, kurie apima Agrafos, Valto, Argitėjos, Aspropotamo ir Dzumerkos kalnuotas vietoves. Vietovėje yra daug kalnų: Timfristo, Panetolikono, Agrafos ir Argitėjos kalnai bei Atamanikos kalnų grandinė, kurių aukštis dažnai viršija 2 000 metrų. Vietovei taip pat būdingi slėniai ir upės.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ jau daugelį metų yra tiesiogiai susijęs su jo gamybos vietove. Gyvulininkystės produkcija šiose vietovėse per daugelį metų nepakito. Dėl šios priežasties gamyba yra pagrįsta vietos papročiais, tradicijomis ir metodais, kurie suteikia produktams savybių, dėl kurių jie išsiskiria iš kitų panašių kitų regionų produktų. Sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ yra šiai kategorijai priskiriamas produktas, gaminamas remiantis giliomis tradicijomis ir istorija. Pagrindiniai ryšio su gamybos vietove aspektai yra žaliava, t. y. pienas, ir sūrio gamybos metodas, kuris besikeičiant kartoms išliko beveik nepakitęs.

Vietovės geomorfologinis reljefas yra turtingas ganyklomis, bet nėra tinkamas žemės ūkio veiklai, išskyrus gyvulininkystę. Reljefas turi didelę svarbą pieno savybių formavimuisi. Vietovėje vyrauja kalnų klimatas su įvairiu mikroklimatu. Šaltos, sniegingos žiemos ir vėsios vasaros yra pagrindinės šios vietovės klimato ypatybės, o vidutinė metinė temperatūra, atsižvelgiant į Graikijai būdingą klimatą, yra žema. Dar viena vietovės ypatybė – didelis kritulių kiekis ir tai, kad vasarą nebūna didelių sausrų. Per metus vidutiniškai iškrenta daugiau kaip 700 mm kritulių, o Karpenisio teritorijoje – 918 mm. Klimato poveikis akivaizdus – vietovėje gausu miškų ir įvairių Vidužemio jūros regiono augalijos rūšių. Užregistruoti 1 139 laukinių augalų taksonai, iš kurių 119 yra Balkanų endemai, o 89 – Graikijos endemai.

Pieninės avys ir ožkos yra prisitaikiusios prie vietovės sąlygų ir iššūkių. Jos kilusios iš daugelį metų šioje vietovėje auginamų gyvulių. Dauguma gyvulių augintojų turi nedideles bandas, kurias prižiūri patys, taip pat jie vykdo savo veisimo programas. Dėl šios priežasties jie retai perka naujus gyvulius iš kitų vietovių, nes vienas iš pagrindinių veiksnių atnaujinant bandą yra gyvulių atranka iš daugelį metų toje vietovėje auginamų gyvulių populiacijų. Daugiausia dėmesio skiriama anatominėms gyvulių motinų savybėms ir jų pieningumui. Šio nuolatinio atrankos proceso rezultatas – gyvuliai, kuriems nereikia daug maisto, kurie yra prisitaikę prie kalnuoto reljefo ir yra atsparūs žemai temperatūrai bei ligoms.

Nustatytoje vietovėje auginamų pieninių avių ir ožkų kūno svoris svyruoja nuo mažo iki vidutinio, taip pat jos turi tinkamas anatomines savybes, kad galėtų vikriai judėti po netolygų ganyklų reljefą. Dėl klajokliško avių ir ožkų ganymo būdo jos gali laisvai ganytis vietovės aukštikalnėse ir misti ten augančia augalija. Taikant šiuos metodus gyvuliai duoda mažiau pieno, nes jie daugiau juda ir todėl ieškodami maisto sunaudoja daug energijos. Be to, juos veikia tokios oro sąlygos kaip šaltis, karštis, įskaitant šiluminį stresą, ir lietus, o tai atima daug energijos.

Nepaisant mažo jų primilžio, vietiniai pieniniai gyvuliai dėl gausios vietinės augalijos, kuri yra jų raciono dalis, duoda aukštos kokybės pieną. 2017 m. žurnale *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* paskelbtame tyrime „Ganyklinės medžiagos sudėties poveikis tradicinio graikiško pieno produkto „Tsalafouti“ kokybinėms savybėms“ teigiama, kad šiame piene yra didelis riebalų kiekis. Dėl to jis yra tirštesnis už pieną, pagamintą vietovėse, kuriose ganyklos yra žemiau esančiose vietose ir yra drėkinamos. Šis pienas pasižymi intensyviu ir stipriu aromatu, kurį lemia didelis lakiųjų junginių – aciklinių ir ciklinių terpenų, ketonų, aldehidų, esterių ir kt. – kiekis. Šie junginiai susidaro gyvuliams laisvai mintant aromatinėmis ir vaistinėmis žolėmis.

Sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ tradiciškai buvo gaminamas iš nustatytoje vietovėje auginamų avių ir ožkų pieno, jas melžiant laktacijos pabaigoje. Procesas prasidėdavo nuo to, kad pienas būdavo nukošiamas iš karto po melžimo. Po to pienas būdavo užvirinamas maišant, o pagaminta partija supilama į medinius kubilus, laikomus duobėse, įrengtose aukštai virš jūros lygio esančiose trobelėse, 10–16 °C temperatūroje. Ši masė būdavo reguliariai maišoma, kad per dvi savaites subręstų ir taptų tirštos, kreminės tekstūros. Gaminant sūrį svarbų vaidmenį atlikdavo ir rupi druska, kurios būdavo įdedama tik pačioje proceso pabaigoje. Šliužo fermento buvo dedama tik tada, kai buvo manoma, kad tai būtina. Daug laiko nereikalaujantį sūrio gamybos procesą reikėjo sukurti ir pritaikyti būtent dėl kalvoto reljefo. Dėl šios priežasties gyvulių augintojai turėjo dirbti nederlingose vietose, toli nuo savo namų. Procesui greičiau vykti padėjo ir palyginti tirštas vietovės gyvulių pienas.

Šiandien sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ gaminamas taikant tokį patį procesą, kuris aprašytas toliau. Pirmiausia pienas yra užvirinamas arba pasterizuojamas, tada atvėsinamas iki 12–18 °C temperatūros. Prireikus pridedama šliužo fermento ir pieno rūgšties bakterijų (komercinių fermentų). Pieno rūgšties bakterijos gamina pieno rūgštį tam tikru kontroliuojamu tempu. Šliužo fermentas ne tik sutraukia varškę, bet ir prisideda prie sūrio brendimo metu vykstančių pokyčių – šliužo fermento sudėtyje esantys proteolitiniai fermentai hidrolizuoja baltymus. Vėliau ši masė dedama į sandarius indus, pagamintus iš tinkamų liestis su maistu medžiagų. Tokioje temperatūroje ji brandinama iki 12 dienų. Vienas svarbiausių gamybos veiksnių yra dažnas ir reguliarus maišymas – bent du kartus per dieną. Taip skatinamas natūralios fermentacijos procesas, kurį, kartu su atmosferoje esančia mikroflora, vykdo pieno mikroflora, o tai padeda sukurti palyginti tirštą ir kreminę sūrio tekstūrą. Sūriui subrendus įdedama druskos. Po to sūris nusunkiamas per audeklą, kad būtų pasiektas norimas produkto drėgnis.

Dėl šios specialios procedūros sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ įgauna jam būdingą kreminę tekstūrą ir išskirtines fizines, chemines bei juslines savybes, kurios jį išskiria iš kitų tepamų sūrių. Konkrečiai, taikomas rūgšties fermentacijos metodas, kuriam būdingas trumpas brandinimas ir dažnas sūrio masės maišymas. Tai padeda piene esantiems mikroorganizmams, mintantiems laktoze, gaminti pieno rūgštį. Taip gaunamas didelio rūgštingumo – pH 3,8–4,6 – produktas. Be to, dėl naudojamo gamybos būdo sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ yra labai drėgnas. Tai reiškia, kad riebalų kiekis produkte yra nedidelis (10–17 proc.), nepaisant to, kad šioje vietovėje gaminamas pienas yra labai riebus. Galiausiai, virinant pieną padidėja bendras sausųjų medžiagų kiekis, dėl kurio sūris įgauna jam būdingą vientisą struktūrą.

Sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ yra minkštos kreminės tekstūros, o jo juslinės savybės – tvirta struktūra, gaivus ir saldokas skonis, dėl sūrio rūgštingumo (žemo pH) juntamas švelniai rūgštus poskonis. Be to, švelnų ir malonų sūrio aromatą lemia vietovės augalija, kuria minta avys ir ožkos ir kurioje gausu aromatinių ir vaistinių augalų, turinčių daug lakiųjų terpenų ir aldehidų. Dėl lakiųjų junginių, esančių šios vietovės augaluose, sūris kvepia medžiu, juntami eglių ir pušų pokvapiai (dėl augaluose esančio α-pineno), taip pat šalavijų ir čiobrelių, kurių čia gausu, aromatai. Specifinė šio sūrio savybė yra ta, kad, taikant rūgšties fermentacijos metodą, ant sūrio paviršiaus neauga aerobinis grybelis, dėl kurio, kaip žinoma, švieži sūriai genda. Galiausiai, svarbi šio produkto savybė yra didelis rūgštingumas, užtikrinantis ypač mažą *Staphylococcus* bakterijų, įskaitant patogeninių *Staphylococcus aureus* bakterijų padermes, ir koliforminių bakterijų bendrąją koncentraciją, atitinkamai mažesnę nei 2,5 ir 1 log cfu/g. Dėl koliforminių bakterijų švieži sūriai dažnai genda.

Esama daug rašytinių šaltinių, kuriuose aprašyta produkto gamybos tradicija, geras vardas ir istorija ir pabrėžiamas stiprus sūrio „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ ir nustatytos vietovės ryšys. Kaip pavyzdį galima paminėti 1930 m. išleistą D. Loukopouloso knygą „Poimenika tis Roumelis“ (liet. „Pastoralė apie Rumelį“, Rumelis – istorinis Centrinės Graikijos pavadinimas), parašytą vietos tarme. Joje daug kartų minimas sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, o tai patvirtina neatsiejamą šio produkto ryšį su Rumelio regiono gyvulių augintojų gyvenimu ir jo komercinę bei maistinę svarbą. Dar vienas to įrodymas – 1976 m. išleista V. Lamnatoso knyga „I vlachozoi sta vouna“ (liet. „Piemens gyvenimas kalnuose“). Joje autorius aprašo savo vaikystę XX a. trečiajame dešimtmetyje ir pasakoja apie didelę šio sūrio svarbą gyvulių augintojų mityboje. Jis pateikia svarbios informacijos apie prekybą šiuo produktu, taip pat apie didelį žmonių, kurie gyvulių neaugino, entuziazmą pirkti sūrį „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“.

Apie šį ryšį ir produkto svarbą nustatytų ribų geografinės vietovės ekonomikai rašoma ir daugelyje kitų naujausių knygų, publikacijų ir esė. Pavyzdžiui, 2006 m. išleistoje knygoje „Ta Theodoriana Artas“ (liet. „Teodorijana, Arta“) pateikiama nemažai dokumentinių įrodymų apie šioje vietovėje nuo XVII a. vidurio gyvenusių žmonių gyvenimą ir papročius. Knygoje išsamiai aprašoma sūrio „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ svarba vietos bendruomenei, pateikiama informacija apie žaliavas ir gamybos būdą.

Produkto gerą vardą patvirtina ir tai, kad, atlikus paprastą paiešką internete pagal frazę „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, randama daugiau kaip 22 000 nuorodų. Keletas pavyzdžių:

1. Agrafos naujienų svetainėje „Aperantiaka Nea“ paskelbtas įrašas „Ti einai to Tsalafouti“ (liet. „Kas yra Tsalafouti?“), kuriame pateikiama daug informacijos apie produktą, jo laikymo sąlygas ir patiekimo būdus.
2. Vieno žinomiausių Graikijos žurnalų „Athinorama“ interneto svetainėje pristatomi Graikijoje valgomi vietos ir importuojami sūriai. Tarp tradicinių žemyninės Graikijos sūrių paminėtas ir sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, pabrėžiant jo gastronomines ir juslines savybes bei vartojimo būdus.
3. Vieno garsiausių Graikijos virtuvės šefų Iliaso Mamalakiso interneto svetainėje pateikiamas Centrinės Graikijos sūrių sąrašas. Į jį įtrauktas ir sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, kuris apibūdinamas kaip tepamas, jogurto konsistencijos sūris.
4. Graikijos interneto svetainėje sympetheroi.eu, kurioje lankosi vartotojai iš įvairių šalių, sūris „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“ įtrauktas į lengvų (turinčių mažai riebalų ir mažai kalorijų) graikiškų sūrių kategoriją.
5. Petrilijos interneto svetainėje teisininkas ir folkloristas M. Papadimitriou iš Argitėjos (Kardica) yra paskelbęs nemažai liaudies pasakojimų apie sūrį „ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI“, jo svarbą ir ryšį su jo gamybos vietove.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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