C/2024/4750

26.7.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/4750)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu ([1]) trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

ES Nr.: PDO-GR-02909 – 10.4.2023.

ACVN (x) AĢIN ( )

1. **ACVN nosaukums vai nosaukumi**

“ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Grieķija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” ir balts, ziežams, mīksts un krēmīgs siers. Siera garša ir mazliet saldena, un sava augstā skābuma satura dēļ tas atstāj viegli skābenu pēcgaršu. Tam ir arī maigs aromāts, kas ļauj sajust to vietējo zālīšu garšu, kuras izmanto apgabala brīvās turēšanas apstākļos audzēto dzīvnieku barībā.

Šis ir ar skābi koagulēts siers, kurā ir ievērojams daudzums “fermentējošu” raugu sugu un augsts skābuma saturs (pH 3,8–4,6). Tas nodrošina īpaši zemu kopējo *Staphylococcus*, tostarp patogēnā *Staphylococcus aureus* celmu, kā arī kolibaktēriju koncentrāciju, kuru vērtības ir mazākas par attiecīgi 2,5 un 1 log cfu/g. Šīs īpašības, kā arī aerobo sēnīšu neesība uz siera virsmas produkta skābuma dēļ, palīdz novērst tā bojāšanos.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=lv).

Fizikālās un ķīmiskās īpašības ir šādas:

— tauku saturs: 10–17 % no kopējā svara,

— olbaltumvielu saturs: vismaz 7 %,

— mitruma saturs: 66–73 %,

— pH līmenis: 3,8-4,6,

— sāls saturs: 1,3–2,0 %.

Sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" gatavo tradicionālā veidā no aitas piena vai aitas un kazas piena maisījuma Pinda kalnu grēdas centrālās daļas un dienvidu malas apgabalos. Kazas piens nepārsniedz 20 % no kopējā izmantotā piena daudzuma. Siera "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" ražošanas tradīcijas, reputācija un vēsture aprakstīta dažādos rakstiskos avotos no 20. gadsimta sākuma. Šie avoti liecina, ka produkts ir ticis ražots noteiktajā apgabalā kopš 17. gadsimta. Tāpat arī rakstiskās liecības apstiprina, ka jau ilgāk nekā 120 gadus šā apgabala iedzīvotāji tiek dēvēti par "Tsalafoutis". Tas liecina, ka siers bija tik labi pazīstams un nostiprinājies tautas kultūrā, ka to varēja izmantot kā apzīmējumu apgabala vietējiem iedzīvotājiem. Mūsdienu siera gatavošanas metode atbilst tradicionālajai metodei, saskaņā ar kuru ražošanas un nogatavināšanas laiks ir ļoti īss — tas nepārsniedz 12 dienas. Siera glabāšanas laiks ir aptuveni 60 dienas no tā ražošanas dienas vai, ja tiek izmantots iepakojums ar modificētu atmosfēru, pēc iepakojuma atvēršanas.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" gatavo tikai no tādu aitu un kazu piena, kuras tradicionālā veidā audzē nomadu ganībās noteiktajā apgabalā.

Ja ziemai uzkrātā augu barība nav pietiekama, dzīvnieku ikdienas barību papildina ar barību, kas ražota noteiktajā apgabalā vai ārpus tā. Pēdējā minētajā gadījumā šādai barībai jābūt mazāk par 50 % no dzīvnieku ikdienas barības.

Aitu un kazu barības pamatā ir noteiktā apgabala flora, ko izmanto ganīšanai, un/vai barība, kura sastāv no šajā apgabalā audzētiem, kaltētiem un uzglabātiem augiem. Šādu barību izmanto dienās, kad ir nelabvēlīgi laikapstākļi.

Apgabalā ir daudz savvaļas augu ar aromātiskām un ārstnieciskām īpašībām. Šie augi piešķir īpašas organoleptiskās īpašības pienam, ko ražo aitas un kazas, kuras tos patērē uzturā. Tāpēc ir svarīgi tos iekļaut barībā.

Tradicionāli šajā apgabalā audzētās aitas un kazas ir dzīvnieki ar mazu vai vidēju ķermeņa svaru, kuriem nevajag daudz barības un kurus galvenokārt izmanto piena ražošanai. Dzīvnieki ir pielāgojušies apgabala kalnainajam reljefam. Izslaukums no šiem dzīvniekiem ir salīdzinoši neliels, tomēr no tiem iegūst pienu ar īpašām organoleptiskajām, fizikālajām un ķīmiskajām īpašībām. To nosaka barība, kuras pamatā ir noteiktā apgabala flora un kura tiek uzņemta tiešā veidā ganībās un/vai kā sagatavota barība, kas sastāv no šajā apgabalā audzētiem, kaltētiem un uzglabātiem augiem izmantošanai dienās, kad ir nelabvēlīgi laikapstākļi.

Piens, ko izmanto siera "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" ražošanai, nedrīkst būt koncentrēts vai saturēt tādas piedevas kā piena pulveris vai koncentrāts, piena olbaltumvielas, krāsvielas, konservanti, kazeināti vai citas piedevas. Turklāt tajā nedrīkst būt kaitīgu svešu vielu, piemēram, pesticīdu vai antibiotiku, pēdas. Ziemas mēnešos ir nepieciešams pievienot sūkalu ieraugu pulverveidā vai šķidrā veidā, un tas var būt ražots rūpnieciski. Var izmantot arī nekaitīgas pienskābes baktērijas.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visam produkta ražošanas un nogatavināšanas procesam jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, izmantojot tikai šajā apgabalā iegūtas izejvielas.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" iepako plastmasas vai cita materiāla pārtikas produktiem paredzētā iepakojumā, daudzumos, kas nepārsniedz 10 kg.

Produkts jāiepako noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo izejvielai — pienam — ir raksturīga mikrobioloģiska bojāšanās. Vēl viens iemesls ir, ka galaprodukts ir svaigs un viegli bojājas, jo tam nav mizas. Tāpēc iepakošana šajā apgabalā novērš produkta kvalitātes un organoleptisko īpašību zuduma risku un aizsargā patērētāju drošību. Turklāt iepakošana ražošanas apgabalā veicina gatavā produkta izsekojamību un atvieglo tā izcelsmes kontroli. Visbeidzot, ražotāji no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala var piegādāt iepakotu sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" tirgotājiem, lai to pārpakotu mazākās porcijās ārpus noteiktā apgabala. Šādā gadījumā uz produkta etiķetes jānorāda ražotāja nosaukums, ražošanas datums un ražošanas partijas kods. Tas nepieciešams, lai nodrošinātu produkta pilnīgu izsekojamību.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ražotāji no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala var piegādāt iepakotu sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" tirgotājiem, lai to pārpakotu mazākās porcijās ārpus noteiktā apgabala. Šādā gadījumā uz produkta etiķetes jānorāda ražotāja nosaukums, ražošanas datums un ražošanas partijas kods. Tas nepieciešams, lai nodrošinātu produkta pilnīgu izsekojamību.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteikto apgabalu, kurā ražo pienu un gatavo sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI", veido šādi apgabali: 1) GRIEĶIJAS CENTRĀLĀS DAĻAS REĢIONS (*STEREA ELLADA*): visa *Evrytania* reģionālā vienība un *Makrakomi* pašvaldība *Ftiodida* reģionālajā vienībā; 2) EPĪRAS REĢIONS: *Voria Tzoumerka* pašvaldība (*Matsouki* un *Pramanta* pašvaldības vienības) *Ioannina* reģionālajā vienībā un *Kentrika Tzoumerka, Arta* (*Xirovouni* pašvaldības vienība) un *Georgios Karaiskakis* (*Tetrafylia* un *Irakleia* pašvaldības vienības) pašvaldības *Arta* reģionālajā vienībā; 3) RIETUMGRIEĶIJAS REĢIONS: *Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa* un *Agrinio* pašvaldības; 4) TESĀLIJAS REĢIONS: *Argithea, Limni Plastira* un *Mouzaki* pašvaldības *Karditsa* reģionālajā vienībā un *Pyli* pašvaldība *Trikala* reģionālajā vienībā.

Šiem apgabaliem kopīgā iezīme ir kalnainais reljefs Pinda kalnu grēdas centrālajā daļā un dienvidu malā, kas ietver *Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos* un *Tzoumerka* kalnainos apgabalus. Nozīmīga loma ir kalniem — *Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa* un *Argithea* kalniem un *Athamanika* grēdai, kuru augstums bieži pārsniedz 2 000 metrus. Apgabalam ir raksturīgas arī ielejas un upes.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" ir siers, kas jau daudzus gadus ir tieši saistīts ar tā ražošanas apgabalu. Lauksaimniecības dzīvnieku audzēšanas metode šajos apgabalos gadu gaitā nav mainījusies. Tādējādi ražošanas pamatā ir vietējās paražas, tradīcijas un paņēmieni, kas piešķir produktiem īpašības, kuras tos atšķir no līdzīgiem produktiem citos reģionos. Siers "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" ir šajā kategorijā ietilpstošs produkts ar spēcīgu tradicionālo un vēsturisko komponenti. Saiknes ar ražošanas vietu galvenie aspekti ir izejviela — piens — un siera ražošanas metode, kas no paaudzes paaudzē ir saglabājusies gandrīz nemainīga.

Apgabala zeme ģeomorfoloģiskajā ziņā ir bagāta ar ganībām, taču tā nav piemērota lauksaimnieciskai darbībai, izņemot lopkopību. Tam ir ļoti liela nozīme pienam raksturīgo īpašību veidošanā. Šajā apgabalā valda kalniem raksturīgs klimats un ir sastopami dažādi mikroklimati. Šī apgabala klimata pamatiezīmes ir aukstas ziemas ar sniegu un vēsas vasaras, kas nosaka Grieķijai neraksturīgi zemu gada vidējo temperatūru. Vēl viena iezīme ir lielais nokrišņu daudzums un tas, ka vasarā nav ilgstošu sausuma periodu. Vidējais nokrišņu daudzums ir vairāk nekā 700 mm gadā, bet *Karpenisi* apgabalā tas sasniedz 918 mm. Klimata ietekme izpaužas ievērojamajā mežu platībā un Vidusjūras augu sugu daudzveidībā. Ir reģistrēti aptuveni 1 139 savvaļas augu taksoni, no kuriem 119 ir endēmiski Balkāniem un 89 — endēmiski Grieķijai.

Aitas un kazas, no kurām iegūst pienu, ir pielāgojušās apgabala apstākļiem un izaicinājumiem. Tās ir cēlušās no dzīvniekiem, kas šajā apgabalā audzēti izsenis. Lielākajai daļai lopkopju ir nelieli ganāmpulki, kurus viņi uztur paši, un viņiem ir arī pašiem savas ciltsdarba programmas. Tāpēc viņi reti iegādājas jaunus dzīvniekus no citiem apgabaliem, jo galvenais faktors, aizvietojot dzīvniekus, ir atlase no šajā apgabalā jau daudzus gadus audzēto dzīvnieku populācijām. Galvenā uzmanība tiek pievērsta māšu anatomiskajām un produktīvajām īpašībām. Šī nepārtrauktā selekcijas procesa rezultātā ir iegūti dzīvnieki, kuriem nevajag daudz barības, kuri ir pielāgojušies kalnainajam reljefam un ir izturīgi pret zemām temperatūrām un slimībām.

Noteiktajā apgabalā aitām un kazām, no kurām iegūst pienu, ir mazs vai vidējs ķermeņa svars, un tām piemīt piemērotas anatomiskās īpašības, lai veikli pārvietotos pa ganību sarežģīto reljefu. Aitas un kazas tiek ganītas atbilstīgi nomadu ganīšanas tradīcijām, kas nozīmē brīvu ganīšanos, ēdot augus, kas sastopami apgabala augstākajās daļās. Šīs metodes nodrošina mazāku izslaukumu, jo dzīvnieki vairāk pārvietojas un tādējādi patērē enerģiju barības meklēšanai. Dzīvnieki ir pakļauti arī tādiem laika apstākļiem kā aukstums, karstums, tostarp piedzīvojot pārkaršanu, un lietus, un saistībā ar tiem viņiem ir jātērē enerģija.

Neraugoties uz nelielo izslaukumu, no apgabala piena lopiem iegūst augstas kvalitātes pienu, jo to uzturā ir bagātīga vietējā flora. Saskaņā ar 2017. gada izdevumā *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* publicēto pētījumu "Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product" ["Ganību barības sastāva ietekme uz tradicionālā grieķu piena produkta "Tsalafouti" kvalitātes rādītājiem"], šim pienam ir augsts tauku saturs. Līdz ar to tas ir biezāks nekā piens, kas iegūts apgabalos ar zemāk esošām apūdeņotām ganībām. Pienam ir arī intensīvs un spēcīgs aromāts, ko rada tā gaistošo savienojumu — aciklisko un ciklisko terpēnu, ketonu, aldehīdu, esteru un citu — augstais saturs. Tie rodas, dzīvniekiem brīvi ganoties un ēdot aromātiskos un ārstnieciskos augos šajā apgabalā.

Sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" tradicionāli ražoja noteiktajā apgabalā no aitu un kazu piena, kas tika iegūts laktācijas beigu posmā. Process sākās ar piena separēšanu tūlīt pēc izslaukšanas. Pēc tam pienu maisot uzvārīja un partiju salēja koka kannās, kas tika novietotas augstu kalnos esošās būdiņās 10–16 °C temperatūrā. Partiju regulāri maisīja, tā divu nedēļu laikā nogatavinājās un kļuva bieza un krēmīga. Siera ražošanā liela nozīme bija arī rupjā sāls pievienošanai. Sāls tika pievienots tikai procesa beigās. Sūkalu ieraugu pievienoja tikai tad, kad uzskatīja par nepieciešamu. Kalnainā reljefa dēļ bija jāizstrādā un jāievieš tāds siera ražošanas process, kas neprasa daudz laika. Šī procesa laikā lopkopjiem nācās uzturēties neapdzīvojamās vietās tālu prom no mājām. Procesa ātrumu veicināja arī tas, ka šajā apgabalā tiek iegūts salīdzinoši biezs piens.

Mūsdienās siers "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" tiek ražots identiskā procesā, un tas ir šāds. Pienu vispirms vāra/pasterizē un pēc tam atdzesē līdz 12–18 °C temperatūrai. Vajadzības gadījumā pievieno sūkalu ieraugu un pienskābās baktērijas (komerciālos ieraugus). No pienskābajām baktērijām noteiktā, kontrolētā ātrumā iegūst pienskābi. Siera sūkalu ieraugs ne tikai veido biezmasu, bet arī veicina pārmaiņas, kas notiek nogatavināšanas laikā, jo sūkalu ieraugā esošie proteolītiskie fermenti hidrolizē olbaltumvielas. Pēc tam sagatavoto masu ievieto hermētiskos traukos, kas izgatavoti no pārtikas klases materiāla. To atstāj nogatavināties minētajā temperatūrā uz laiku līdz 12 dienām. Svarīgs faktors ražošanā ir bieža un regulāra maisīšana — vismaz divas reizes dienā. Tas veicina piena mikrofloras dabiskās fermentācijas procesu, kas kopā ar atmosfērā esošo mikrofloru ļauj izveidoties salīdzinoši biezai un krēmīgai konsistencei. Pēc nogatavināšanas pievieno sāli. Pēc tam sieru caur drānu notecina, lai produktā iegūtu vēlamo mitruma saturu.

Šī īpašā procedūra piešķir sieram "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" raksturīgo krēmīgo konsistenci un savdabīgās fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas to atšķir no citiem ziežamajiem sieriem. Proti, tiek izmantota skābes koagulācijas metode, kurai raksturīgs īss nogatavināšanas periods un bieža maisīšana. Tas veicina pienskābes veidošanos, pateicoties pienā esošajiem mikroorganismiem, kas patērē laktozi. Rezultātā iegūst ļoti skābu produktu ar pH 3,8-4,6. Tajā pašā laikā šī siera gatavošanas metode sieram "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" nodrošina ļoti augstu mitruma saturu. Tas nozīmē, ka produktā ir zems tauku saturs (10–17 %), neraugoties uz šajā apgabalā iegūtā piena augsto tauku saturu. Visbeidzot, piena vārīšana palielina kopējo sausnas saturu, veidojot raksturīgo saistīto struktūru.

Sieram "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" ir mīksta, krēmīga konsistence, savukārt organoleptiskajā ziņā tas ir stingrs ar svaigu un saldenu garšu, kas atstāj ļoti vieglu skābu pēcgaršu, jo tam ir augsts skābuma līmenis (zems pH). Turklāt maigais un patīkamais aromāts ir saistīts ar aitu un kazu ganīšanu apgabala florā, kurā ir daudz aromātisko un ārstniecības augu, kas satur lielu daudzumu gaistošu terpēnu un aldehīdu. Pateicoties gaistošajiem savienojumiem, ko satur šā apgabala augi, sieram ir koksnei raksturīgs aromāts ar egles un priedes notīm (pateicoties α-pinēnam, ko šie augi satur), kā arī apgabalā plaši izplatītās salvijas un timiāna aromāti. Īpaša iezīme, kas rodas, izmantojot skābes koagulācijas metodi, ir saistīta ar to, ka sierā nav "virsmas" aerobo sēnīšu, kuras, kā zināms, izraisa svaigu sieru bojāšanos. Visbeidzot, produkta svarīga īpašība ir tā izteikti skābais raksturs, kas nodrošina īpaši zemu kopējā *Staphylococcus*, tostarp patogēnā *Staphylococcus aureus* celmu, kā arī koliformas baktēriju koncentrāciju, kas attiecīgi ir zemāka par 2,5 un 1 log cfu/g. Koliformas baktērijas bieži vien ir faktori, kas izraisa svaigu sieru bojāšanos.

Par tradīcijām saistībā ar produktu, tā reputāciju un vēsturi ir daudz rakstisku avotu, kas liecina par ciešo saikni starp sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" un noteikto apgabalu. Kā piemēru var minēt *Poimenika tis Roumelis* ["*Roumeli* pastorāle", Centrālās Grieķijas vēsturiskais nosaukums], kuras autors ir *D. Loukopoulos* un kura ir vietējā dialektā sarakstīta grāmata, kas izdota 1930. gadā. Tajā ir daudzas atsauces uz "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI", kas apliecina šī produkta nesaraujamo saikni ar *Roumeli* apgabala lopkopju dzīvi, kā arī tā nozīmi komerciālajā un uzturvērtības ziņā. Vēl viena liecība ir 1976. gadā publicētā *V. Lamnatos* grāmata *I vlachozoi sta vouna* ["Gana dzīve kalnos"]. Autors stāsta par savu bērnību 20. gadsimta 20. gados, aprakstot siera lielo nozīmi lopkopju uzturā. Viņš sniedz svarīgu informāciju par produkta tirdzniecību, kā arī par milzīgo entuziasmu, ar kādu tie, kuriem pašiem nebija lopu, iegādājās sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI".

Par šo saikni un produkta nozīmi noteiktā apgabala ekonomikā ir sarakstītas daudzas citas nesenākā laikposmā izdotas grāmatas, publikācijas un esejas. Tā piemēram, 2006. gadā izdotajā grāmatā *Ta Theodoriana Artas* ["Teodoriana, Arta"] ir daudz dokumentālu liecību par šajā apgabalā dzīvojušo cilvēku dzīvi un paražām kopš 17. gadsimta vidus. Darbā ir sīki aprakstīta siera "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" nozīme vietējai kopienai, sniegta informācija par izejvielām un ražošanas metodi.

Par produkta reputāciju liecina tas, ka, meklējot internetā nosaukumu "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI", tiek atrasts vairāk nekā 22 000 rezultātu. Tā piemēram:

1. *Agrafa* ziņu vietnē *Aperantiaka Nea* ir publicēts raksts "Ti einai to Tsalafouti" ["Kas ir Tsalafouti"], kurā sniegta būtiska informācija par šo produktu, tā uzglabāšanu un pasniegšanas veidiem.
2. Viena no pazīstamākajiem Grieķijas žurnāliem *Athinorama* vietnē ir publicēts Grieķijā patērēto vietējo un importēto sieru apraksts. Tajā "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" ir iekļauts starp tradicionālajiem kontinentālās Grieķijas sieriem, uzsverot tā gastronomiskās īpašības, organoleptiskās īpašības un izmantošanas veidus.
3. Viena no Grieķijas slavenākajiem šefpavāriem *Ilias Mamalakis* vietnē ir atrodams Centrālās Grieķijas sieru saraksts. Tajā ir iekļauts arī "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI", kas tiek raksturots kā ziežams siers ar jogurtam līdzīgu konsistenci.
4. Starptautiska mēroga Grieķijas vietnē *sympetheroi.eu* "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" ir iekļauts starp Grieķijas sieriem kategorijā "vieglie" (ar zemu tauku saturu, nelielu kaloriju daudzumu).
5. *Petrilia* vietējā vietnē jurists un folklorists *M. Papadimitriou* no *Argithea, Karditsa*, ir publicējis ievērojamu daudzumu folkloras materiālu par sieru "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI", tā nozīmīgumu un saikni ar tā ražošanas vietu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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