C/2024/4750

26.7.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/4750)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI"

Nru tal-UE: PDO-GR-02909 — 10.4.2023

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Greċja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI] Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

It-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" huwa ġobon abjad għad-dlik b'sawra ratba u kremuża. It-togħma hija kemxejn ħelwa u jħalli togħma fil-ħalq ftit aċiduża minħabba l-karattru ferm aċiduż tiegħu. Għandu wkoll aroma ħafifa li tirrifletti l-ħwawar lokali li jintużaw fid-dieta tat-trobbija fil-beraħ tal-annimali fiż-żona.

Huwa ġobon li l-koagulazzjoni tiegħu ssir bl-aċidu, bi speċijiet ta' ħmira "li jiffermentaw" preżenti f'ammonti sinifikanti u karattru ferm aċiduż (pH ta' 3,8-4,6). Dan jiżgura konċentrazzjoni speċjalment baxxa ta' *Staphylococcus* totali, inkluż razez ta' *Staphylococcus aureus* patoġeniku, kif ukoll koliformi, b'valuri taħt it-2,5 u 1 log cfu/g rispettivament. Dawn il-karatteristiċi, flimkien ma' nuqqas ta' fungus aerobiku "tal-wiċċ", anke minħabba l-aċidità tal-prodott, jgħinu biex jevitaw t-tħassir tal-prodott.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi huma kif ġej:

— Kontenut ta' xaħam: 10-17 % tal-piż totali

— Kontenut ta' proteina: minimu ta' 7 %

— Kontenut ta' ndewwa: 66-73 %

— pH: 3,8-4,6

— Kontenut ta' melħ: 1,3-2,0 %.

It-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" tradizzjonalment isir fiż-żoni tat-tarf tan-Nofsinhar ċentrali tal-medda ta' muntanji tal-Pindus mill-ħalib tan-nagħaġ jew taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż. Il-ħalib tal-mogħoż ma jaqbiżx l-20 % tal-ħalib totali li jintuża. Varjetà wiesgħa ta' sorsi bil-miktub sa mill-bidu tas-seklu 20 jinnotaw it-tradizzjoni, ir-reputazzjoni u l-istorja tal-ġobon "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI". Dawn is-sorsi juru li l-prodott ilu jsir fiż-żona demarkata mis-seklu 17. B'mod simili, xhieda bil-miktub turi li "Tsalafoutis" kien laqam għan-nies taż-żona għal aktar minn 120 sena. Dan juri li l-ġobon tant kien magħruf u stabbilit fil-kultura popolari li seta' jintuża bħala laqam għan-nies lokali taż-żona. Il-metodu modern tal-produzzjoni tal-ġobon jirrifletti l-metodu tradizzjonali, li jirrikjedi żmien ta' produzzjoni u sajran qasir ħafna, ta' mhux aktar minn 12-il jum. Il-ġobon għandu ħajja tal-ħżin ta' madwar 60 jum mill-jum tal-produzzjoni tiegħu jew, meta jintuża imballaġġ bl-atmosfera mmodifikata, malli jinfetaħ l-imballaġġ tiegħu.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

It-"'ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI' jsir esklużivament mill-ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż imrobbija tradizzjonalment bir-ragħa nomadiku fiż-żona demarkata.

Meta l-pjanti li jinħażnu għax-xitwa ma jkunux biżżejjed, id-dieta ta" kuljum tal-annimali tiġi ssupplimentata b'għalf prodott jew fiż-żona demarkata jew barra minnha. F'dan l-aħħar każ, dak l-għalf irid jirrappreżenta inqas minn 50 % tad-dieta ta' kuljum tal-annimali.

Id-dieta tan-nagħaġ u tal-mogħoż hija bbażata fuq il-flora taż-żona dermarkata, permezz ta' ragħa u/jew għalf li jikkonsisti minn pjanti miż-żona li jkunu tnixxfu u nħażnu. Dak l-għalf jintuża fil-jiem meta l-kundizzjonijiet tat-temp ikunu sfavorevoli.

Iż-żona għandha għadd sinifikanti ta' pjanti selvaġġi bi proprjetajiet aromatiċi u mediċinali. Dawn il-pjanti jagħtu karatteristiċi organolettiċi speċifiċi lill-ħalib li jipproduċu n-nagħaġ u l-mogħoż li jikkunsmawhom bħala parti mid-dieta tagħhom. Għalhekk l-inklużjoni tagħhom fid-dieta hija importanti.

In-nagħaġ u l-mogħoż li tradizzjonalment jitrabbew fiż-żona huma annimali b'piż tal-ġisem żgħir sa medju, li ma jirrikjedux wisq ikel, li jintużaw l-aktar għall-produzzjoni tal-ħalib. L-annimali huma adattati għat-terren muntanjuż taż-żona. Ir-rendimenti tagħhom huma relattivament baxxi, iżda jipproduċu ħalib b'karatteristiċi organolettiċi, fiżiċi u kimiċi partikolari. Dan huwa minħabba d-dieta tagħhom, li hija bbażata fuq il-flora taż-żona demarkata, direttament permezz ta' ragħa u/jew għalf li jikkonsisti minn pjanti miż-żona li tnixxfu u nħażnu biex jintużaw fil-jiem meta l-kundizzjonijiet tat-temp ikunu sfavorevoli.

Il-ħalib li jintuża għall-produzzjoni tat-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" ma jridx ikun konċentrat u lanqas ma għandu jkollu addittivi bħal trab jew konċentrat tal-ħalib, proteini tal-ħalib, koloranti, preservattivi, kaseinati jew addittivi oħra. Barra minn hekk, ma jrid ikun hemm l-ebda traċċa ta' sustanzi barranin li jagħmlu ħsara bħal pestiċidi jew antibijotiċi. Fix-xhur xitwin, iż-żieda tat-tames hija meħtieġa fil-forma ta' trab jew likwidu, li jista' jiġi prodott b'mod industrijali. Jistgħu jintużaw ukoll batteriji tal-aċidu lattiku li ma jagħmlux ħsara.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċess kollu tal-produzzjoni u tas-sajran tal-prodott irid iseħħ fiż-żona ġeografika demarkata, b'materja prima esklużivament miż-żona.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

It-“”ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” jiġi imballat f'imballaġġ tal-plastik jew imballaġġ ieħor tal-ikel fi kwantitajiet sa 10 kg.

Il-prodott irid ikun imballat fiż-żona ġeografika demarkata peress li l-materja prima, il-ħalib, hija suxxettibbli għal deterjorament mikrobiku. Raġuni oħra hija li l-prodott lest huwa frisk u jitħassar malajr peress li ma għandux qoxra. L-imballaġġ fiż-żona għalhekk jipprevjeni r-riskju għall-kwalità u l-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott u jipproteġi s-sikurezza tal-konsumatur. Barra minn hekk, l-imballaġġ fiż-żona ta' produzzjoni jikkontribwixxi għat-traċċabilità tal-prodott lest u jiffaċilita verifiki dwar l-oriġini tiegħu. Finalment, il-produtturi miż-żona ġeografika demarkata jistgħu jfornu l-ġobon “ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” imballat lin-negozjanti biex jerġa' jiġi imballat fi proporzjonijiet iżgħar barra miż-żona demarkata. F'dan il-każ, it-tikketta tal-prodott trid tindika l-isem tal-produttur, id-data tal-produzzjoni u l-kodiċi tal-lott tal-produzzjoni. Dan biex tiġi żgurata t-traċċabilità sħiħa tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-prodotturi miż-żona ġeografika demarkata jistgħu jfornu l-ġobon “ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” imballat lin-negozjanti biex jerġa' jiġi imballat fi proporzjonijiet iżgħar barra miż-żona demarkata. F'dan il-każ, it-tikketta tal-prodott trid tindika l-isem tal-produttur, id-data tal-produzzjoni u l-kodiċi tal-lott tal-produzzjoni. Dan biex tiġi żgurata t-traċċabilità sħiħa tal-prodott.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-ħalib u l-proċess tal-produzzjoni tal-ġobon “ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” tikkonsisti f'dawn: 1) IR-REĠJUN TAL-GREĊJA ĊENTRALI (STEREA ELLADA): l-Unità Reġjonali kollha ta' Evrytania u l-muniċipalità ta' Makrakomi fl-Unità Reġjonali ta' Fthiotida; 2) IR-REĠJUN TA' EPIRUS: il-muniċipalità ta' Tzoumerka tat-Tramuntana (l-unitajiet muniċipali ta' Matsouki u Pramanta) fl-Unità Reġjonali ta' Ioannina, u l-muniċipalitajiet ta' Tzoumerka Ċentrali, Arta (l-unità muniċipali ta' Xirovouni) u Georgios Karaiskakis (l-unitajiet muniċipali ta' Tetrafylia u Irakleia) fl-Unità Reġjonali ta' Arta; 3) IR-REĠJUN TAL-PUNENT TAL-GREĊJA: il-muniċipalitajiet ta' Xiromero, Amfilochia, Aktio-Vonitsa u Agrinio; 4) IR-REĠJUN TAT-TESSALIJA: il-muniċipalitajiet ta' Argithea, Limni Plastira u Mouzaki fl-Unità Reġjonali ta' Karditsa, u l-muniċipalità ta' Pyli fl-Unità Reġjonali ta' Trikala.

Karatteristika komuni ta' dawn iż-żoni hija t-terren muntanjuż tal-medda ta' muntanji tan-Nofsinhar ċentrali tal-medda ta' muntanji tal-Pindus, li tinkludi ż-żoni muntanjużi ta' Agrafa, Valtos, Argithea, Aspropotamos u Tzoumerka. Il-muntanji għandhom preżenza sinifikanti: il-muntanji Tymfristos, Panaitoliko, Agrafa u Argithea, u l-medda ta' Athamanika, b'elevazzjonijiet li spiss ikunu ta' aktar minn 2 000 metru. Iż-żona hija kkaratterizzata wkoll minn widien u xmajjar.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

It-“ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” huwa ġobon li ilu marbut direttament maż-żona ta' produzzjoni tiegħu għal ħafna snin. Maż-żmien, it-trobbija tal-bhejjem f'dawn iż-żoni baqgħet l-istess. B'riżultat ta' dan, il-produzzjoni hija bbażata fuq id-drawwiet, it-tradizzjonijiet u t-tekniki lokali, li jagħtu lill-prodotti l-karatteristiċi li jiddistingwuhom minn prodotti simili ta' reġjuni oħra. It-“ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI” huwa prodott li jaqa' f'din il-kategorija, b'komponent tradizzjonali u storiku b'saħħtu. Aspetti ewlenin tar-rabta mal-post tal-produzzjoni jinkludu l-materja prima, il-ħalib u l-metodu tal-produzzjoni tal-ġobon li minn ġenerazzjoni għal oħra baqa' kważi l-istess.

Il-ġeomorfoloġija taż-żona għandha ħafna mergħat iżda ma hijiex xierqa għal attivitajiet agrikoli għajr it-trobbija tal-bhejjem. Hija sinifikanti ħafna biex jissawru l-karatteristiċi tal-ħalib. Iż-żona għandha klima muntanjuża b'varjetà ta' mikroklimi. Ix-xtiewi kesħin bil-borra u s-sjuf friski huma karatteristika bażika tal-klima fiż-żona, flimkien ma' temperatura annwali medja li hija baxxa għall-Greċja. Il-livelli għoljin ta' xita u n-nuqqas ta' nixfiet serji fis-sajf huma karatteristika oħra. L-ammont medju ta' xita huwa ta' aktar minn 700 mm fis-sena u ċ-ċifra tilħaq 918 mm fiż-żona ta' Karpenisi. L-effett tal-klima jidher biċ-ċar fil-kopertura sinifikanti mill-foresti u l-varjetà ta' speċijiet ta' flora Mediterranja. Ġew irreġistrati madwar 1 139 unità tassonomika ta' pjanti selvaġġi li 119 minnhom huma endemiċi għall-Balkani u 89 endemiċi għall-Greċja.

In-nagħaġ u l-mogħoż li jipproduċu l-ħalib adattaw irwieħhom għall-kundizzjonijiet u d-diffikultajiet taż-żona. Dawn joriġinaw minn annimali li ilhom jitrabbew fiż-żona għal ħafna snin. Il-biċċa l-kbira tal-bdiewa tal-bhejjem għandhom merħliet żgħar li jieħdu ħsieb huma stess u għandhom ukoll il-programmi tat-tnissil tagħhom. Għalhekk, huwa rari li jixtru annimali ġodda minn żoni oħra, peress li fattur ewlieni fis-sostituzzjoni tal-istokk huwa l-għażla minn popolazzjonijiet ta' annimali li trabbew fiż-żona għal ħafna snin. L-enfasi hija fuq il-karatteristiċi anatomiċi u produttivi tal-ommijiet. Dan il-proċess ta' għażla kontinwa rriżulta f'annimali li ma jirrikjedux wisq ikel u li adattaw irwieħhom għat-terren bil-muntanji u li huma reżistenti għal temperaturi baxxi u għall-mard.

In-nagħaġ u l-mogħoż li jipproduċu l-ħalib taż-żona demarkata għandhom piż tal-ġisem żgħir sa medju, bil-karatteristiċi anatomiċi xierqa biex ikunu jistgħu jimxu b'aġilità fit-terren diffiċli tal-mergħat. Il-metodi ta' ragħa nomadiċi li jintużaw għan-nagħaġ u għall-mogħoż jfissru ragħha ħieles fuq il-flora li tikber fil-partijiet elevati taż-żona. Dawn il-metodi jipproduċu rendimenti aktar baxxi, peress li l-annimali jimxu aktar u għalhekk jikkonsmaw aktar enerġija biex isibu l-ikel. Huma wkoll esposti għal kundizzjonijiet tat-temp bħal kesħa, sħana, inkluż stress bis-sħana, u xita, li kollha jirrikjedu li jaħlu l-enerġija.

Minkejja r-rendimenti baxxi, l-annimali tal-ħalib taż-żona jipproduċu ħalib ta' kwalità għolja minħabba l-flora lokali rikka li hija parti mid-dieta tagħhom. Skont studju bl-isem "Effect of the Composition of Grazing Matter on the Quality Characteristics of the Traditional Greek Dairy Product "Tsalafouti"" ppubblikat fl-2017 fil-*Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, dan il-ħalib għandu kontenut għoli ta' xaħam. B'riżultat ta' dan, huwa aktar magħqud mill-ħalib li jiġi prodott f'żoni b'mergħat saqwija aktar baxxi. Għandu wkoll aroma intensa u qawwija minħabba l-kontenut għoli tiegħu ta' komposti volatili: terpeni aċikliċi u ċikliċi, ketoni, aldeidi, esteri u oħrajn. Dawn jirriżultaw mir-ragħa ħieles fuq ħwawar aromatiċi u mediċinali fiż-żona.

It-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" tradizzjonalment kien jiġi prodott minn ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż mogħti lejn it-tmiem tal-produzzjoni tal-ħalib fiż-żona demarkata. Il-proċess beda billi l-ħalib jissaffa immedjatament wara l-ħlib. Il-ħalib imbagħad kien jitgħalla waqt li jitħawwad, u l-lott kien jitqiegħed f'reċipjenti tal-injam, jinżamm f'fosos ġewwa għeriex f'elevazzjoni għolja, f'temperaturi ta' bejn 10 u 16 °C. Il-lott kien jitħawwad regolarment sabiex isir fi żmien ġimagħtejn, billi jiżviluppa sawra konċentrata u kremuża. Iż-żieda tal-melħ oħxon ukoll kellha rwol importanti fil-produzzjoni tal-ġobon. Il-melħ kien jiżdied biss fi tmiem il-proċess. It-tames kien jiżdied biss meta jitqies li huwa meħtieġ. L-iżvilupp u l-adozzjoni ta' proċess tal-produzzjoni tal-ġobon li ma jirrikjedix wisq żmien kien meħtieġ mit-terren bl-għoljiet. Dan ġiegħel lill-bdiewa tal-bhejjem biex joqogħdu f'postijiet mhux ospitabbli, 'il bogħod minn djarhom. Il-ħeffa tal-proċess kienet megħjuna wkoll mill-ħalib relattivament magħqud taż-żona.

Illum, it-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" jiġi prodott permezz tal-proċess identiku, kif ġej. L-ewwel, il-ħalib jitgħalla/jiġi pasturizzat u mbagħad imkessaħ f'temperatura ta' bejn 12 u 18 °C. Meta jkun meħtieġ, jiżdiedu t-tames u l-batterji tal-aċidu lattiku (starter kummerċjali). Il-batterji tal-aċidu lattiku jipproduċu aċidu lattiku b'rata speċifika u kkontrollata. Minbarra li joħloq il-baqta, it-tames jikkontribwixxi għall-bidliet li jseħħu matul is-sajran, bl-idroliżi tal-proteini mill-enzimi proteolitiċi li jinsabu fit-tames. Il-preparazzjoni mbagħad titqiegħed f'kontenituri ssiġillati biex ma tidħolx l-arja magħmula minn materjal ta' grad alimentari. Din titħalla ssir f'dik it-temperatura sa 12-il jum. Fattur ewlieni fil-produzzjoni huwa l-fatt li trid titħawwad b'mod frekwenti u regolari, tal-inqas darbtejn kuljum. Dan jiffavorixxi l-proċess tal-fermentazzjoni naturali mill-mikroflora fil-ħalib, li flimkien mal-mikroflora fl-atmosfera, jgħinu biex jipproduċu s-sawra relattivament magħquda u kremuża. Wara s-sajran, jiżdied il-melħ. Il-ġobon imbagħad jiġi skulat minn ġo ċarruta sabiex jinkiseb il-kontenut ta' ndewwa mixtieq tal-prodott.

L-użu ta' din il-proċedura speċjali jagħti lit-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" s-sawra karatteristika kremuża u l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi distintivi tiegħu, li jiddistingwuh minn ġobon ieħor għad-dlik. Speċifikament, il-metodu ta' koagulazzjoni bl-aċidu jintuża b'perjodu ta' sajran qasir u billi jitħawwad b'mod frekwenti. Dan jgħin il-produzzjoni tal-aċidu lattiku mill-mikroorganiżmi fil-ħalib li jikkonsmaw il-lattożju. Ir-riżultat huwa prodott ferm aċiduż: pH ta' 3,8-4,6. Fl-istess waqt, il-metodu tal-produzzjoni tal-ġobon użat jagħti lit-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" kontenut ta' ndewwa għoli ħafna. Dan ifisser li l-prodott għandu kontenut baxx ta' xaħam, ta' 10-17 %, minkejja l-kotenut għoli ta' xaħam tal-ħalib miż-żona. Finalment, meta jitgħalla l-ħalib, jiżdied il-kontenut ta' solidi totali, li jipproduċi l-istruttura koeżiva karatteristika.

It-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" għandu sawra ratba u kremuża filwaqt li, f'termini organolettiċi, huwa sod b'togħma friska u kemxejn ħelwa li tħalli togħma fil-ħalq ftit li xejn aċiduża minħabba l-karattru aċiduż tiegħu (pH baxx). Barra minn hekk, l-aroma ħafifa u pjaċevoli tista' tiġi attribwita għar-ragħa tan-nagħaġ u l-mogħoż fuq il-flora taż-żona, fejn hemm ħafna pjanti aromatiċi u mediċinali li fihom kwantitajiet kbar ta' terpeni u aldeidi volatili. Minħabba l-kontenut ta' komposti volatili mill-pjanti taż-żona, l-aroma għandha ħjiel tal-injam b'noti taż-żnuber u l-arżnu (minħabba l-α-pinen li fihom), kif ukoll aromi tas-salvja u tat-timu, li huma abbundanti. Karatteristika speċifika li tirriżulta mill-użu tal-metodu ta' koagulazzjoni bl-aċidu hija relatata man-nuqqas ta' fungus aerobiku "tal-wiċċ", li huwa magħruf li jwassal biex il-ġobon frisk jitħassar. Finalment, kwalità importanti tal-prodott hija n-natura ferm aċiduża tiegħu li tiżgura konċentrazzjoni speċjalment baxxa ta' *Staphylococcus* totali inkluż razez ta' *Staphylococcus aureus* patoġeniku, kif ukoll koliformi, b'valuri ta' inqas minn 2,5 u 1 log cfu/g rispettivament. Il-koliformi ħafna drabi huma fatturi fit-taħsir tal-ġobon frisk.

Hemm varjetà wiesgħa ta' sorsi bil-miktub dwar it-tradizzjoni, ir-reputazzjoni u l-istorja tal-prodott, li jenfasizzaw ir-rabta b'saħħitha bejn it-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" u ż-żona demarkata. Eżempji jinkludu l-*Poimenika tis Roumelis* [Il-Pastoral ta' Roumeli, isem storiku għall-Greċja Ċentrali] ta' D. Loukopoulos, ktieb li nkiteb bid-djalett lokali u li ġie ppubblikat fl-1930. Dan jagħmel bosta referenzi għat-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI", li jikkonferma r-rabta inseparabbli tal-prodott mal-ħajjiet tar-raħħala tal-bhejjem f'Roumeli u s-sinifikanza kummerċjali u nutrittiva tiegħu. Xhieda oħra hija l-ktieb *I vlachozoi sta vouna* [Ħajjet ir-ragħaj fil-muntanji] ta' V. Lamnatos, ippubblikat fl-1976. L-awtur jitkellem dwar tfulitu fis-snin 20 tas-seklu 19 u jiddeskrivi l-importanza kbira tal-ġobon fid-dieta tar-raħħala tal-bhejjem. Huwa jipprovdi informazzjoni importanti dwar il-kummerċ tal-prodott, kif ukoll l-entużjażmu ta' dawk li ma kellhomx annimali meta kienu jixtru t-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI".

Hemm bosta kotba, pubblikazzjonijiet u esejs aktar riċenti dwar ir-rabta u l-importanza tal-prodott għall-ekonomija taż-żona demarkata. Pereżempju, il-ktieb *Ta Theodoriana Artas* [Theodoriana, Arta] tal-2006 jipprovdi evidenza dokumentarja vasta dwar il-ħajja u t-tradizzjonijiet tan-nies li ilhom jgħixu fiż-żona sa minn nofs is-seklu 17. Dan il-ktieb jinkludi deskrizzjoni dettaljata tal-importanza tal-ġobon "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" għall-komunità lokali, b'informazzjoni dwar il-materja prima u l-metodu ta' produzzjoni.

Tfittxija sempliċi fuq l-internet tal-fraži "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" li tipproduċi aktar minn 22 000 riżultat hija indikazzjoni tar-reputazzjoni tal-prodott. Eżempji jinkludu:

1. Fuq *Aperantiaka Nea*, sit web tal-aħbarijiet minn Agrafa, hemm post bit-titlu "Ti einai to Tsalafouti" ["X'inhu t-Tsalafouti"], li tipprovdi informazzjoni sinifikanti dwar il-prodott, kif jinżamm u modi ta' kif jisserva.
2. Fuq is-sit web ta' *Athinorama*, waħda mill-aktar rivisti Griegi magħrufin, hemm preżentazzjoni tal-ġobon lokali u importat li jittiekel fil-Greċja. Fost il-ġobon tradizzjonali tal-Greċja kontinentali, din tinkludi t-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" b'enfasi fuq il-gastronomija, il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu u l-modi ta' kif jista' jittiekel.
3. Fuq is-sit web ta' Ilias Mamalakis, wieħed mill-aktar koki magħrufin tal-Greċja, hemm lista tal-ġobon tal-Greċja Ċentrali. Din tinkludi t-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI", li huwa deskritt bħala ġobon tad-dlik, b'sawra bħall-jogurt.
4. Fuq *sympetheroi.eu*, sit web Grieg b'udjenza internazzjonali, it-"ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI" huwa inkluż mal-ġobon Grieg fil-kategorija ta' "ħafif" (ammont baxx ta' xaħam, ammont baxx ta' kaloriji).
5. Fuq is-sit web lokali ta' Petrilia, l-avukat u l-folklorist M. Papadimitriou ta' Argithea, Karditsa, ippubblika ammont sinifikanti ta' folklor dwar il-ġobon "ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ / TSALAFOUTI", l-importanza tiegħu u r-rabta tiegħu mal-post tal-produzzjoni tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott

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