C/2024/1599

15.2.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1599)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

ЕС №: PGI-CY-02762 — 5.3.2021 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

2. **Държава членка или трета държава**

Кипър

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.5. Макаронени изделия

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1*

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ са вид макаронено изделие, направено чрез смесване на брашно от твърда пшеница с вода и/или друг вид брашно, например „селско“ и/или пълнозърнесто брашно, с грис, вода и сол. За направата на 1 килограм (+/-10 %) „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ в окончателния им вид (т.е. сушени) се използват следните количества:

— приблизително 1 килограм брашно от твърда пшеница и/или друг вид брашно, например „селско“ и/или пълнозърнесто брашно, смесено с грис, вода и сол.

— приблизително ½ литър вода;

— 1 щипка (приблизително ¼ чаена лъжичка) сол.

Физични характеристики

Форма: обикновено кръгла или овална, с дупка по средата

Диаметър: между 1 и 2 cm в най-широката част (кръгла или овална форма)

Дебелина: между 0,3 и 0,7 cm (в най-дебелата част)

Цвят: възбял

Консистенция: леко грапава и твърда

Химични характеристики (сухо изделие)

Съдържание на влага: под 12 %

Въглехидрати: 60–80 %

Сол: до 1 %.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

— Смесване на суровините и приготвяне на тестото

— Нарязване на тестото и оформяне на всяко парче

— Сушене (в съответните случаи)

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ се опаковат в прозрачна опаковка. Опаковката дава възможност на потребителя да се убеди, че изделието е ръчно направено, като види формата и консистенцията му.

Опаковането и етикетирането на изделието трябва да се извършват в определения географски район, за да се осигури добро проследяване и да не се повреждa. Превозването на изделието извън производствения район с цел опаковане би увеличило вероятността за повреждане, което би понижило качеството, тъй като има риск изделието да се смачка или натроши.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На опаковката трябва да присъства надписът „χειροποίητα ζυμαρικά“ [cheiropoíita zymariká], който означава „ръчно произведени макаронени изделия“.

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район е цялата Република Кипър.

5. **Връзка с географския район**

Основанията за подаване на заявление за регистриране на наименованието „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ са особените характеристики на изделието, а именно формата, размерът и консистенцията, които са резултат от вещината и опита на производителите, както и придобитото с годините добро име. В частност, наименованието на изделието идва от формата му – то прилича на малък пръстен, *tertziélli*. Доброто име на „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ се дължи не само на характеристиките на изделието, които свидетелстват за уменията на производителите, но и на простата на съставките и начина на поднасяне, благодарение на което то се е утвърдило като храна, свързвана с постенето. Важен етап от производствения процес е отлежаването на тестото, което също допринася за особеността на изделието. Отлежаването на тестото определя неговата еластичност, която на свой ред играе основна роля в производствения процес, осигурявайки възможност за оформяне на отделните „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ и водейки до леко грапавата им консистенция.

Малките парчето тесто се обработват на ръка, за да им се придаде цилиндрична форма, подобна на малка връв. Краищата на всяка връв се слепват изящно и така се създават „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“. Формата може да бъде различна според района, в който се произвежда изделието. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ се оформят като пръстени, за да се улесни и ускори сушенето им. Благодарение на опита и уменията на производителите отделните „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ са с почти еднакъв размер, макар да се правят на ръка едно по едно , и имат отличителна грапава повърхност. Мястото на слепване на двата края на тестото също е ясно видимо и показва, че изделието е произведено ръчно. Двата края на тестото трябва да се съединят по правилния начин, така че пръстените да не се разкъсват при варене и поднасяне.

В процеса на сушене се използват също изкуството и уменията на производителите. Пресните „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ трябва да се поставят върху мрежа за сушене или в кошници така, че да не се допират едно до друго. Така се осигурява най-доброто и равномерно изсушаване. Всеки производител разбира от опит кога изделието е готово. За да определи дали изделието е достатъчно сухо, производителят проверява: а) дали повърхността още е лепкава, б) какъв звук издават отделните пръстени при разклащане и почукване един в друг.

По традиция „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ се поднасят при пост и на празник, както и при такива събития като сватби. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ се поднасят по особен начин. Преди поднасяне те се сваряват във вода и сироп от рожков, сироп от грозде или мед, а според някои източници може да са еволюирали от древногръцкото ястие, наречено *plytos artos* – варен хляб.

Освен че са традиционен продукт с отдавнашно име като местно кипърско изделие и ястие, свързано с постенето, „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ постепенно стават все по-често използвани в съвременния хранителен режим и за тях винаги има място на местните пазари, където се продават кипърски продукти. Доброто им име обаче се разпространява и извън Кипър, след като бяха представени в телевизионни готварски предавания в чужбина, например *ΠΟΠ Μαγειρική* [Готвене със ЗНП], в което се популяризират продуктите със ЗНП и ЗГУ. Кипърското сдружение на главните готвачи и гастрономите описа приготвянето на „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ в списание *Γαστρονομικά νέα* [Гастрономически новини] през 2017 г., в специалната рубрика „Обичаи“. Изделието се появява и в интернет сайтове и приложения като *cookpad*, в които не само се обяснява как се приготвя, но и се предлагат различни начини на поднасяне. На местните фестивали за гастрономия и обичаи (фестивалът *„Μηχανή του χρόνου ΙΙΙ'* [Машина на времето III] – община Аглантзиа младежки център Аглантзиа) се показва как се приготвят „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ и се предлага безплатна дегустация. В публикации за фестивала за гастрономия в Източна Халкидики през 2019 г. се съобщава, че традиционните кипърски изделия, в т.ч. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ със сироп от рожков, са много популярни. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ са отличени със знака „Taste Cyprus / Delightful Journeys“ за кипърска кухня и са едно от изделията, изложени на фестивала за обичаи и култура, който бе създаден през 2004 г. и се провежда ежегодно в различна селска община в Кипър. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ се описват като „характерни традиционни ръчно произведени макаронени изделия“ по време на специалните мероприятия, устройвани за отбелязване на кипърските макаронени изделия, като „Κυριακές στην Ύπαιθρο“ [Провинциални недели], популяризирани в електронните средства за масово осведомяване (СМО), напр. „Skala Times“. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ се появяват често и в печатните и електронните СМО, които отразяват и популяризират традиционната кипърска кухня. Сред тези СМО са *Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου* [Карта на кипърската кухня], *Γαστρονομία εν Κύπρω* [Кулинарията в Кипър], *Παραδοσιακά Ζυμώματα της Κύπρου* [Традиционни кипърски тестени изделия] (2003 г.) и Виртуалният музей на кипърската кухня и храна.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument