C/2024/1599

15.2.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1599)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia«

EU-nr.: PGI-CY-02762 — 5.3.2021

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse [på en BOB eller BGB]**

»Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Cypern

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.5. Pasta

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« er en type pasta, der er fremstillet af en blanding af durumhvedemel med vand og/eller en anden type mel såsom land- og/eller fuldkornsmel med semulje, vand og salt. De mængder, der anvendes til fremstilling af 1 kg (±10 %) »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« i dennes endelige form (dvs. tørret), er som følger:

— ca. 1 kg durumhvedemel og/eller en anden type mel såsom land- og/eller fuldkornsmel med semulje, vand og salt

— ca. ½ liter vand

— 1 knivspids (ca. ¼ teske) salt.

Fysiske kendetegn

Form: som regel rund eller oval, med et hul i midten

Diameter: 1-2 cm på det bredeste punkt (rund eller oval)

Tykkelse: 0,3 cm til 0,7 cm (ved det tykkeste punkt)

Farve: cremefarvet

Konsistens: lidt ru og hård

Kemiske egenskaber (tørret produkt)

Vandindhold: under 12 %

Kulhydrater: 60-80 %

Saltindhold: op til 1 %.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

— Blanding af råvarerne og tilberedning af dejen

— Udskæring af dejen og formning af hvert stykke

— Tørring (hvis relevant)

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Uanset om den er tørret eller frisk, pakkes »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« i gennemsigtig emballage. Emballagen gør det muligt for forbrugeren at se de egenskaber, der viser, at produktet er fremstillet i hånden, navnlig dets form og tekstur.

Produktet skal emballeres og mærkes i det afgrænsede geografiske område med henblik på god sporbarhed og for at undgå, at det beskadiges. Transport af produktet uden for produktionsområdet med henblik på emballering ville øge sandsynligheden for skader med en negativ indvirkning på kvaliteten, da produktet risikerer at blive knust eller fragmenteret.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballagen skal være forsynet med påskriften »χειροποίητα ζυμαρικά« [cheiropoíita zymariká], som betyder »håndlavet pasta«.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område er hele Republikken Cypern.

5. Tilknytning til det geografiske område

Begrundelsen for at ansøge om registrering af betegnelsen »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« er produktets særlige egenskaber, såsom form, størrelse og konsistens, der er et resultat af producenternes knowhow og ekspertise, og det omdømme, produktet har opnået gennem årene. Produktets betegnelse stammer navnlig fra dets form, der ligner en lille ring eller en »*tertziélli*«. Omdømmet for »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« skyldes ikke blot dens egenskaber, som vidner om producenternes færdigheder, men også, at ingredienserne er enkle, og den måde pastaen serveres på, hvilket har gjort den til en ret, der er forbundet med at faste. Et vigtigt trin i produktionsprocessen, som også bidrager til produktets særlige egenskaber, er, når dejen hviler. Hviletiden er afgørende for dejens elasticitet, som igen spiller en central rolle i produktionsprocessen, hvilket gør det muligt at skabe den form, som »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« har, og giver pastaen en lettere grov konsistens.

Små dejstykker bearbejdes manuelt for at opnå en cylindrisk form lig en lille ledning. »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« fremstilles ved at flette enderne af hver ledning kunstfærdigt sammen. Formen kan variere afhængigt af det område, hvor produktet er fremstillet. »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« formes i ringe for at gøre tørringen lettere og hurtigere. Takket være producenternes erfaring og færdigheder har de forskellige stykker af »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« stort set samme størrelse, selv om de fremstilles enkeltvis i hånden, og de har en karakteristisk lettere grov overflade. Det punkt, hvor dejens to ender er sammenføjet, er også karakteristisk og klart synligt og viser, at »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« er lavet i hånden. Dejens to ender skal være fastgjort på den rette måde, så de ikke skiller sig fra hinanden, når produktet koges og serveres.

Tørringsprocessen afhænger også af producenternes behændighed og evner. De friske »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« anbringes på tørrenet eller i kurve på en sådan måde, at de ikke rører hinanden. Dette giver mulighed for optimal og ensartet tørring. Hver producent vil ud fra deres erfaring vide, hvornår produktet er klar. For at fastslå, om produktet er tørt nok, kontrollerer producenten, a) at overfladen ikke er klistret, og b) den lyd, som stykkerne laver, når de rystes og bankes let mod hinanden.

Traditionelt blev »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« serveret under fasten og til festmåltider og sociale begivenheder såsom bryllupper. »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« serveres på en særlig måde. Inden de serveres, koges de i vand og sirup af johannesbrød, druekoncentrat eller honning, og ifølge nogle kilder kunne retten meget vel have udviklet sig fra den gamle græske ret kaldet *plytos artos* eller »kogt brød«.

Ud over de mangeårige traditioner forbundet med pastaen og dens omdømme som et lokalt cypriotisk produkt og en ret, der er forbundet med fasten, bliver »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« gradvist mere populært i den moderne kost, og der er altid en plads til dem på lokale markeder, der sælger cypriotiske produkter. Pastaens omdømme breder sig imidlertid også ud over Cypern, fordi den præsenteres på madlavningsprogrammer i udlandet, såsom det velkendte græske tv-program *POP Mageiriki* [BOB-madlavning], som fremmer brugen af BOB- og BGB-produkter. Cyperns forening for kokke/gastronomer beskrev i 2017 i den særlige kolonne om »tradition« i magasinet *Gastronomika Nea* [nyheder inden for gastronomi] tilberedningen af »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia«. Produktet findes også på madlavningswebsteder og apps såsom *cookpad*, som ikke blot forklarer, hvordan det tilberedes, men også indeholder serveringsforslag. Lokale festivaler, der fremviser gastronomi og traditioner (festivalen »*Michani tou Gronou III*« [tidsmaskine III] — Aglantzia kommune og Aglantzia ungdomscenter), omfatter demonstrationer af, hvordan »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« tilberedes, og der tilbydes gratis smagsprøver. Publikationer vedrørende gastronomifestivalen i det østlige Chalkidiki i 2019 rapporterede, at traditionelle cypriotiske produkter, herunder tertziellouthkia serveret med sirup af johannesbrød, var meget populære. »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« har fået tildelt mærket »Taste Cyprus/Delightful Journeys« [smag på Cypern/fortryllende rejser] for cypriotisk madlavning og er et af de produkter, der fremvises på festivalen for tradition og kultur, som blev oprettet i 2004 og afholdes i et nyt cypriotisk landdistrikt hvert år. »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« er blevet beskrevet som en »særlig håndlavet traditionel pasta« under særlige arrangementer, der blev afholdt for at fejre cypriotisk pasta som f.eks. »*Kyriakes stin Ypaithro*« [søndage på landet], som promoveres på elektroniske medier som *Skala Times*. »Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia« har også en fremtrædende plads i trykte og elektroniske medier, der registrerer og fremmer traditionel cypriotisk gastronomi. Det drejer sig bl.a. om *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [kulinarisk kort over Cypern], *Gastronomia en Kypro* [gastronomi på Cypern], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Cyperns traditionelle dejprodukter] (2003) og det virtuelle museum over Cyperns gastronomi og fødevarer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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