C/2024/1599

15.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1599)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

EU-Nr.: PGI-CY-02762 — 5.3.2021

g. U.( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Zypern

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.5. Teigwaren

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ handelt es sich um Teigwaren, die durch Vermengen von Hartweizenmehl und/oder anderem Mehl wie Land- und/oder Vollkornmehl mit Grieß, Wasser und Salz hergestellt werden. Die Mengen, die zur Herstellung von 1 kg (+/-10 %) der Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ in ihrer endgültigen (d. h. getrockneten) Form benötigt werden, lauten wie folgt:

— ca. 1 kg Hartweizenmehl und/oder anderes Mehl wie Land- und/oder Vollkornmehl mit Grieß, Wasser und Salz,

— ca. ½ l Wasser,

— 1 Prise (ca. ¼ Teelöffel) Salz.

Physikalische Eigenschaften

Form: meist rund oder oval, mit einem Loch in der Mitte

Durchmesser: 1–2 cm an der breitesten Stelle (rund oder oval)

Dicke: 0,3–0,7 cm (an der dicksten Stelle)

Farbe: cremeweiß

Textur: leicht rau und hart

Chemische Eigenschaften (getrocknetes Erzeugnis)

Feuchtigkeitsgehalt: weniger als 12 %

Kohlenhydrate: 60–80 %

Salzgehalt: bis zu 1 %

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

— Herstellung des Teigs durch Vermengen der Zutaten

— Schneiden des Teigs und Formen der einzelnen Stücke

— Trocknen (falls zutreffend)

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ werden sowohl in getrockneter als auch in frischer Form in einer durchsichtigen Verpackung angeboten. Dank der Verpackung kann der Verbraucher sofort erkennen, dass es sich um ein handgefertigtes Erzeugnis handelt, insbesondere an der Form und der Textur.

Damit das Erzeugnis einfach zurückverfolgt werden kann und nicht beschädigt wird, muss es innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets verpackt und gekennzeichnet werden. Würde das Erzeugnis außerhalb des Herstellungsgebiets verpackt, stiege bei der Beförderung das Risiko, dass die Qualität beeinträchtigt und das Erzeugnis zerdrückt wird bzw. zerbröckelt.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackung ist mit der Angabe „χειροποίητα ζυμαρικά“ (cheiropoíita zymariká – handgefertigte Teigwaren) zu versehen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist das gesamte Gebiet der Republik Zypern.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Grundlage des Antrags auf Eintragung des Namens „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ sind die besonderen Merkmale des Erzeugnisses wie Form, Größe und Textur, die auf die Erfahrung und das Fachwissen der Erzeuger zurückzuführen sind, sowie das Ansehen, das sich das Erzeugnis im Laufe der Jahre erworben hat. Der Name des Erzeugnisses leitet sich insbesondere von seiner Form ab, die an einen kleinen Ring (*tertziélli*) erinnert. Das Ansehen der Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ ist nicht nur auf ihre Merkmale zurückzuführen, in denen sich die Kunstfertigkeit ihrer Erzeuger zeigt, sondern auch auf die Einfachheit ihrer Zutaten und die Art der Darreichung – wodurch sie zu einer Fastenspeise geworden sind. Ein wichtiger Schritt im Erzeugungsverfahren ist die Teigruhe, die ebenfalls zur Besonderheit des Erzeugnisses beiträgt. Die Ruhezeit ist ausschlaggebend für die Elastizität des Teigs, die wiederum eine wichtige Rolle bei der Herstellung – konkret der Formgebung – der Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ spielt und sich in der leicht rauen Textur niederschlägt.

Kleine Teigstücke werden von Hand zu einer Rolle, ähnlich einer kurzen Kordel, geformt. Die Enden der Kordeln werden kunstvoll zusammengefügt, um die Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ herzustellen. Die Form kann je nach Herstellungsgebiet des Erzeugnisses variieren. Die Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ werden zu Ringen geformt, damit sie leichter und schneller trocknen. Dank der Erfahrung und der Fertigkeiten der Erzeuger sind die Teigwarenstücke alle nahezu gleich groß, obwohl sie einzeln von Hand hergestellt werden, und sie weisen eine charakteristische, leicht raue Oberflächenstruktur auf. Die Stelle, an der die beiden Teigenden miteinander verbunden sind, ist ebenfalls ein charakteristisches, klar erkennbares Merkmal, das zeigt, dass die Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ handgefertigt sind. Die beiden Enden des Teigs müssen so zusammengefügt werden, dass das Erzeugnis beim Kochen und Servieren nicht auseinanderfällt.

Auch beim Trocknen sind das Geschick und die Fertigkeiten der Erzeuger gefragt. Die frischen Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ müssen so auf Trockennetze oder in Körbe gelegt werden, dass die einzelnen Teigstücke sich nicht berühren. So wird eine optimale und gleichmäßige Trocknung gewährleistet. Jeder Erzeuger weiß aus Erfahrung, wann das Erzeugnis fertig ist. Um festzustellen, ob es trocken genug ist, prüft der Erzeuger, a) ob die Oberfläche nicht mehr klebrig ist und b) wie sich die Stücke anhören, wenn sie geschüttelt werden und gegeneinanderstoßen.

Traditionell wurde das Erzeugnis mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ als Fastenspeise und zu Festen sowie zu gesellschaftlichen Anlässen wie Hochzeiten gereicht. Es wird auf eine besondere Art und Weise serviert. Vor dem Servieren werden die Teigwaren in Wasser und Johannisbrotsirup, Traubenkonzentrat oder Honig gekocht. Einigen Quellen zufolge könnten sie sich aus dem altgriechischen Gericht *plytos artos* (gekochtes Brot) entwickelt haben.

Abgesehen von ihrer langjährigen Tradition und ihrem Ansehen als lokales zyprisches Erzeugnis und heimische Fastenspeise werden die Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ in der modernen Ernährung zunehmend beliebter. Sie sind nicht nur von den lokalen Märkten, auf denen zyprische Erzeugnisse verkauft werden, nicht wegzudenken, ihr Ruf verbreitet sich auch über Zypern hinaus. Sie werden in ausländischen TV-Kochsendungen vorgestellt, wie in der bekannten griechischen Fernsehsendung *POP Mageiriki* (Kochen mit g. U.-Erzeugnissen), in der Erzeugnisse mit g. U. und g. g. A. beworben werden. Der zyprische Verband der Köche/Gastronomen hat 2017 in der Zeitschrift *Gastronomika Nea* (Neuigkeiten aus der Gastronomie) in der Sonderrubrik „Tradition“ die Zubereitung von Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ beschrieben. Das Erzeugnis ist auch auf Koch-Websites und -Apps wie *Cookpad* zu finden, die nicht nur die Zubereitung erklären, sondern auch Serviervorschläge machen. Lokale Festivals, auf denen Gastronomie und Traditionen vorgestellt werden (Festival „*Michani tou Gronou III*“ [Zeitmaschine III] – Gemeinde Aglantzia und Jugendzentrum Aglantzia), beinhalten Vorführungen der Zubereitung von „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“, und es werden Gratiskostproben angeboten. In den Veröffentlichungen zum Gastronomiefestival 2019 auf der östlichen Chalkidiki wurde berichtet, dass traditionelle zyprische Erzeugnisse, darunter die mit Johannisbrotsirup servierten Tertziellouthkia, sehr beliebt waren. Die Teigwaren mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ wurden mit dem Gütesiegel „Taste Cyprus/Delightful Journeys“ für die zyprische Küche ausgezeichnet und gehören zu den Erzeugnissen, die auf dem Festival für Tradition und Kultur ausgestellt werden, das 2004 ins Leben gerufen wurde und jedes Jahr in einer anderen ländlichen Gemeinde Zyperns stattfindet. Sie wurden bei besonderen Veranstaltungen zu Ehren der zyprischen Teigwaren wie „*Kyriakes stin Ypaithro*“ (Sonntage auf dem Land), die in elektronischen Medien wie der *SkalaTimes* beworben werden, als „unverwechselbare handgefertigte traditionelle Teigwaren“ bezeichnet. Auch in den Print- und elektronischen Medien, in denen die traditionelle zyprische Gastronomie vorgestellt und beworben wird, finden die Erzeugnisse mit der g. g. A. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ häufig Erwähnung. Dazu gehören *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* (Kulinarische Karte Zyperns), *Gastronomia en Kypro* (Gastronomie in Zypern), *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* (Traditionelle Teigwaren Zyperns) (2003) und das Virtuelle Museum für die Gastronomie und Lebensmittel Zyperns.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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