Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1599

15.2.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1599)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

Αριθ. ΕΕ: PGI-CY-02762 — 5.3.2021

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Κύπρος

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.5. Ζυμαρικά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia είναι είδος ζυμαρικού το οποίο παρασκευάζεται με την ανάμειξη αλευριού από σκληρό σιτάρι ή/και άλλου τύπου, όπως χωριάτικο ή/και ολικής άλεσης, με σιμιγδάλι, νερό και αλάτι. Για την παρασκευή 1 κιλού (±10 %) τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia στην τελική τους μορφή (δηλαδή αποξηραμένα) χρησιμοποιούνται:

— περίπου 1 κιλό αλεύρι από σκληρό σιτάρι ή/και άλλου τύπου αλεύρι όπως χωριάτικο ή/και ολικής άλεσης με σιμιγδάλι, νερό και αλάτι

— περίπου ½ λίτρο νερό

— 1 πρέζα (περίπου ¼ κουταλάκι του γλυκού) αλάτι

Φυσικά χαρακτηριστικά

Σχήμα: συνήθως στρογγυλό ή οβάλ με μια τρύπα στη μέση

Διάμετρος: 1 έως 2 εκ. στο πλατύτερο σημείο (για στρογγυλό ή οβάλ)

Πάχος: 0,3 έως 0,7 εκ (στο παχύτερο σημείο)

Χρώμα: υπόλευκο

Υφή: ελαφρώς τραχιά και σκληρή

Χημικά χαρακτηριστικά (αποξηραμένο προϊόν)

Υγρασία: χαμηλότερη του 12 %

Υδατάνθρακες: 60-80 %

Αλάτι: μέχρι 1 %

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

— Ανάμειξη πρώτων υλών και ετοιμασία της ζύμης

— Κόψιμο της ζύμης και διαμόρφωση σχήματος

— Αποξήρανση (όπου εφαρμόζεται)

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia, αποξηραμένα ή νωπά, συσκευάζονται σε διαφανή συσκευασία. Η εν λόγω συσκευασία παρέχει τη δυνατότητα στον καταναλωτή να διακρίνει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία οφείλονται στη χειροποίητη παρασκευή του και συγκεκριμένα διακρίνονται το σχήμα, και η υφή του.

Η συσκευασία και η σήμανση του προϊόντος, θα πρέπει να γίνονται εντός της γεωγραφικά οριοθετημένης περιοχής για σκοπούς καλύτερης ιχνηλασιμότητας αλλά και για να αποφεύγεται ο κίνδυνος αλλοίωσης. Τυχόν μεταφορά του προϊόντος για να συσκευαστεί εκτός του τόπου παρασκευής, αυξάνει τις πιθανότητες ποιοτικής αλλοίωσης και υποβάθμισης καθώς το προϊόν διατρέχει κίνδυνο να θρυμματιστεί ή να σπάσει.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στη συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται η φράση «χειροποίητα ζυμαρικά».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ορίζεται ως το σύνολο της Κυπριακής Δημοκρατίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση για καταχώριση της ονομασίας «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος όπως το σχήμα, το μέγεθος και η υφή του —ως αποτέλεσμα της τεχνογνωσίας και εμπειρογνωσίας των παραγωγών— αλλά και στη φήμη την οποία έχει αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου. Συγκεκριμένα, το σχήμα του προϊόντος, το οποίο μοιάζει με «τερτζιέλλι» (μικρό κρίκο), είναι αυτό που έχει δώσει το όνομά του στο προϊόν. Η φήμη του προϊόντος «τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia» οφείλεται τόσο στα χαρακτηριστικά τους, που μαρτυρούν τη μαστοριά του παρασκευαστή, όσο και στην απλότητα της σύνθεσής τους, καθώς και στον τρόπο κατανάλωσης τους που τα καθιέρωσαν ως νηστίσιμο έδεσμα. Σημαντικό στάδιο στη διαδικασία παραγωγής του προϊόντος και στη διαμόρφωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του, αποτελεί το στάδιο της «ξεκούρασης» της ζύμης. Ο χρόνος «ξεκούρασης» είναι αυτός που καθορίζει την ελαστικότητα της ζύμης, που με τη σειρά της παίζει σημαντικό ρόλο στη διαδικασία παρασκευής, καθώς επιτρέπει τη διαμόρφωση του σχήματος και δίνει στο προϊόν την ελαφρώς τραχιά υφή του.

Μικρά κομμάτια ζύμης δουλεύονται στο χέρι για να αποκτήσουν σχήμα κυλινδρικό, σαν μικρά κορδόνια. Οι άκρες κάθε κορδονιού δουλεύονται περίτεχνα ώστε να διαμορφωθεί το σχήμα του προϊόντος τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia. Ανάλογα όμως με την περιοχή παρασκευής το σχήμα μπορεί και να διαφοροποιείται. Στα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia δίνεται σχήμα κρίκου για να είναι πιο εύκολη και γρήγορη η αποξήρανσή τους. Χάρη στην πείρα και τη δεξιοτεχνία των παραγωγών, τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia είναι σχεδόν όλα ίδιου μεγέθους, παρά το γεγονός ότι παρασκευάζονται ένα-ένα στο χέρι, και έχουν χαρακτηριστική ελαφρώς τραχιά υφή στην επιφάνεια. Χαρακτηριστικό και ευδιάκριτο είναι επίσης το σημείο ένωσης των άκρων του ζυμαριού, γεγονός που μαρτυρά και την χειροποίητη παρασκευή του προϊόντος τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia. Η ένωση των άκρων της ζύμης θα πρέπει να γίνεται με τον ενδεδειγμένο τρόπο, ώστε να μην ανοίξουν οι δύο άκρες κατά το βράσιμο και την κατανάλωση του προϊόντος.

Τέχνη και επιδεξιότητα από πλευράς των παραγωγών απαιτείται και κατά τη διαδικασία αποξήρανσης του προϊόντος. Τα νωπά τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia πρέπει να τοποθετούνται πάνω σε σίτες ή πανέρια αποξήρανσης χωρίς να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους. Αυτό επιτρέπει να στεγνώσουν καλύτερα και ομοιόμορφα. Ο παραγωγός γνωρίζει εκ πείρας πότε το προϊόν είναι έτοιμο. Τα χαρακτηριστικά που ελέγχονται και καθορίζουν τον επιθυμητό βαθμό αποξήρανσης είναι α) η απουσία κολλώδους υφής στην επιφάνεια και β) ο ήχος που κάνουν τα τεμάχια του προϊόντος, όταν ανακατεύονται και χτυπούν μεταξύ τους.

Τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia παραδοσιακά αποτελούσαν νηστίσιμο έδεσμα που προσφερόταν σε γιορτές και σε διάφορες κοινωνικές εκδηλώσεις, όπως οι γάμοι. Τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia έχουν ιδιαίτερο τρόπο κατανάλωσης. Καταναλώνονται αφού βράσουν σε νερό και χαρουπόμελο, πετιμέζι ή μέλι. Σύμφωνα μάλιστα με μερικές πηγές, τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia πιθανότατα αποτελούν μετεξέλιξη του αρχαίου ελληνικού εδέσματος που ονομαζόταν «πλυτός άρτος», δηλαδή βραστό ψωμί.

Τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia, πέρα από τη μακρόχρονη παράδοση και φήμη που έχουν ως τοπικό κυπριακό προϊόν και νηστίσιμο έδεσμα, κερδίζουν σιγά-σιγά όλο και περισσότερο έδαφος στο σύγχρονο διαιτολόγιο, καθώς στις τοπικές αγορές κυπριακών προϊόντων πάντα υπάρχει μια θέση για τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia. Ωστόσο, η φήμη τους εξαπλώνεται και πέραν των κυπριακών συνόρων μέσω της παρουσίασής τους σε τηλεοπτικές εκπομπές μαγειρικής του εξωτερικού, όπως η γνωστή εκπομπή της ελλαδικής τηλεόρασης «ΠΟΠ Μαγειρική» που ασχολείται με την προβολή των ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων. Ο Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων/Γαστρονόμων Κύπρου περιγράφει την παρασκευή του προϊόντος τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia στο περιοδικό του με τίτλο «Γαστρονομικά Νέα», το 2017, στην ειδική στήλη «Παράδοση». Το προϊόν προβάλλεται, επίσης, σε ιστότοπους και εφαρμογές μαγειρικής όπως το cookpad, όπου δεν περιγράφεται μόνο ο τρόπος παρασκευής του αλλά δίνονται και προτάσεις για την κατανάλωσή του. Σε τοπικά φεστιβάλ για τη γαστρονομία και την παράδοση (Φεστιβάλ Μηχανή του Γρόνου ΙΙΙ – Δήμος Αγλαντζιάς και Κέντρο Νεότητας Αγλαντζιάς) γίνονται επιδείξεις παρασκευής του προϊόντος και προσφέρονται τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia ως κέρασμα. Σε δημοσιεύματα σχετικά με το Γαστρονομικό Φεστιβάλ Ανατολικής Χαλκιδικής 2019 αναφέρεται ότι τα κυπριακά παραδοσιακά προϊόντα, μεταξύ των οποίων και τα τερτζιελλούθκια με χαρουπόμελο, κέρδισαν τις εντυπώσεις. Τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia έχουν περιληφθεί στον κατάλογο προϊόντων του σήματος πιστοποίησης της κυπριακής γαστρονομίας «Taste Cyprus Delightful Journeys», καθώς και στα προϊόντα που προβάλλονται στο Φεστιβάλ Παραδοσιακής Κουλτούρας, το οποίο άρχισε το 2004 και διεξάγεται κάθε χρόνο σε διαφορετική κοινότητα της κυπριακής υπαίθρου. Σε ειδικές εκδηλώσεις για τα κυπριακά ζυμαρικά όπως οι «Κυριακές στην Ύπαιθρο», που προβάλλονται σε ηλεκτρονικά μέσα όπως το «Skala Times», τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia περιγράφονται ως ένα «ιδιαίτερο παραδοσιακό χειροποίητο ζυμαρικό». Τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia κατέχουν επίσης εξέχουσα θέση στα έντυπα και ηλεκτρονικά μέσα που καταγράφουν και προωθούν την παραδοσιακή κυπριακή γαστρονομία. Μεταξύ αυτών είναι οι εκδόσεις «Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου», «Γαστρονομία εν Κύπρω», «Παραδοσιακά Ζυμώματα της Κύπρου» (2003), καθώς και το Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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