C/2024/1599

15.2.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/1599)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse kohta vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

ELi nr: PGI-CY-02762 – 5.3.2021

KPN ( ) KGT (X)

1. **[KPNi või KGT] nimetus(ed)**

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Küpros

3. **Põllumajandustoote või toidu kicrjeldus**

3.1. *Toote liik*

Rühm 2.5. Pastatooted

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Nimetusega „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ tähistatakse teatavat liiki pastatoodet, mille valmistamiseks segatakse durumnisujahu ja/või muud liiki jahu (nt jahusegu ja/või täisterajahu) manna, vee ja soolaga. 1 kg (± 10 %) valmistoote (st kuivatatud) „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ saamiseks võetakse tooraineid järgmises koguses:

— ligikaudu 1 kg durumnisujahu ja/või muud liiki jahu (nt jahusegu ja/või täisterajahu), mis segatakse manna, vee ja soolaga;

— ligikaudu pool liitrit vett;

— 1 näpuotsatäis (umbes veerand teelusikatäit) soola.

Füüsikalised omadused

Kuju: tavaliselt ümar või ovaalne, auguga keskel

Läbimõõt: 1–2 cm kõige laiemast kohast (ümmargune või ovaalne)

Paksus: 0,3 cm – 0,7 cm (kõige paksemast kohast)

Värvus: valkjas

Tekstuur: kergelt krobeline ja kõva

Keemilised omadused (kuivatatud toode)

Niiskusesisaldus: alla 12 %

Süsivesikud: 60–80 %

Soolasisaldus: kuni 1 %

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja toorained (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

— Toorainete segamine ja taina valmistamine

— Taina lõikamine ja tükkide vormimine

— Kuivatamine (vajaduse korral)

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Nii kuivatatud kui ka värske toode „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ pakendatakse läbipaistvasse pakendisse. Pakend võimaldab tarbijal näha toote välimust, eelkõige selle kuju ja pinnatekstuuri, mis osutavad, et toode on valmistatud käsitsi.

Toode peab olema pakendatud ja märgistatud määratletud geograafilises piirkonnas, nii tagatakse põhjalik jälgitavus ja välditakse toote kahjustamist. Toote transportimine väljapoole tootmispiirkonda suurendaks kahju tekkimise tõenäosust ja mõjutaks muljumise või purunemise korral negatiivselt toote kvaliteeti.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pakendil peavad olema sõnad „χειροποίητα ζυμαρικά“ [cheiropoíita zymariká] (st käsitsi valmistatud pastatooted).

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud geograafiline piirkond on kogu Küprose Vabariik.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Nimetuse „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ registreerimist põhjendatakse toote eriomadustega (kuju, suurus ja tekstuur), mis tulenevad tootjate oskusteabest ja asjatundlikkusest ning aastate jooksul omandatud mainest. Eelkõige tuleneb toote nimetus toote kujust, mis sarnaneb väikesele rõngale (*tertziélli*). Toote „Τερτσιελλούκια / Tertziellouthkia“ maine ei põhine mitte ainult toote omadustel, mis annavad tunnistust tootjate oskustest, vaid ka koostisosade lihtsusel ja serveerimisviisil, mistõttu seostub toode paastuaja toiduga. Tootmisprotsessi oluline etapp on taina kergitamine, mis annab tootele selle eripära. Taina kergitamine annab sellele elastsuse, millel on tootmisprotsessis oluline roll, sest see võimaldab anda tootele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ iseloomuliku kuju ja luua kergelt krobelise pinna.

Väikesed tainatükid vormitakse käsitsi silindrikujuliseks, nii et need näevad välja nagu väikesed nöörijupid. Toote „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ valmistamiseks ühendatakse tainajuppide otsad osavalt kokku. Sõltuvalt toote valmistamise piirkonnast võib selle kuju varieeruda. Toode „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ vormitakse rõngasteks, et muuta kuivatamine lihtsamaks ja kiiremaks. Tänu tootjate kogemustele ja oskustele on „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ tükid peaaegu ühesuurused, hoolimata asjaolust, et toodet valmistatakse käsitsi ja sellel on iseloomulik, kergelt krobeline pind. Koht, kus tainatüki kaks otsa on omavahel ühendatud, on samuti eristatav ja selgelt nähtav ning annab kinnitust, et toode „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ on käsitsi valmistatud. Taina kaks otsa tuleb ühendada nii, et toote keetmisel ja serveerimisel ei tuleks need üksteise küljest lahti.

Kuivatusprotsess sõltub samuti tootjate osavusest ja oskustest. Värske toode „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ tuleb asetada kuivatusvõrgule või korvidesse nii, et tükid ei puutuks omavahel kokku. See tagab optimaalse ja ühetaolise kuivamise. Iga tootja teab kogemuste põhjal, millal toode on valmis. Et teha kindlaks, kas toode on piisavalt kuiv, kontrollib tootja a) et toote pind ei kleepuks ning b) kuulab, millist heli tükid raputamisel üksteise vastu koksates tekitavad.

Traditsiooniliselt serveeriti toodet „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ paastu ja pidude ajal ning ühiseluliste sündmuste, näiteks pulmade puhul. Toodet „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ serveeritakse erilisel viisil. Enne lauale andmist keedetakse toodet vees ja jaanikaunasiirupis, viinamarjasiirupis või mees ning mõne allika kohaselt võib toote eeskujuks olla Vana-Kreeka toit *plytos artos* ehk keeduleib.

Lisaks pikaajalisele traditsioonile ja mainele Küprose kohaliku toote ja paastutoiduna, on toode „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ muutumas üha populaarsemaks igapäevase toiduna ning sellel on alati koht kohalikel turgudel, kus müüakse Küprose tooteid. Tootel on hea maine ka väljaspool Küprost, sest seda tutvustatakse välismaa kokandussaadetes, näiteks tuntud Kreeka telesaates *POP Mageiriki*, milles reklaamitakse kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähisega tooteid. Toote „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ valmistamist on kirjeldatud 2017. aastal Küprose peakokkade ja gastronoomide ühenduse ajakirja *Gastronomika Nea* [Kokakunsti uudised] rubriigis „Pärimustoidud“. Tootele osutatakse ka kokandussaitidel ja -rakendustes (nt *cookpad*), kus õpetatakse toodet valmistama ning esitatakse ka soovitusi toote serveerimiseks. Kohalikke toite ja traditsioone tutvustavatel pidustustel (nt Aglantzia omavalitsusüksuse ja Aglantzia noortekeskuse korraldatud festivalil „*Michani tou Gronou III*“ [Ajamasin III]) näidati, kuidas toodet „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ valmistatakse ning pakuti seda tasuta maitsmiseks. Ida-Chalkidikes 2019. aastal toimunud toidufestivali kajastavates artiklites märgiti, et väga populaarsed on traditsioonilised Küprose tooted, sealhulgas *tertziellouthkia*, mida pakutakse jaanikaunasiirupiga. Tootele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ on antud Küprose toidu kvaliteedimärgis „Taste Cyprus Delightful Journeys“ ning see on üks toodetest, mida esitletakse Küprose maapiirkonna erinevates kogukondades alates 2004. aastast toimuval pärimus- ja kultuurifestivalil. Küprose pastatooteid tutvustavas artiklite sarjas *Kyriakes stin Ypaithro* [Pühapäevad maal], mis on avaldatud elektroonilises meedias (nt veebiajakirjas *Skala Times*), kirjeldati toodet „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ kui eripärast käsitsi valmistatud traditsioonilist pastatoodet. Toodet „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ mainitakse sageli kokandust käsitlevates trüki- ja elektroonilise meedia väljaannetes, kes koguvad teavet Küprose pärimustoitude kohta või tutvustavad neid. Sellised väljaanded on näiteks *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [Küprose maitsete reisikaart], *Gastronomia en Kypro* [Küprose toidud] ja *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Küprose traditsioonilised tainatooted] (2003). Ka Küprose gastronoomia ja toidu virtuaalmuuseumil on selles valdkonnas tähtis roll.

Viide avaldatud spetsifikaadile

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