C/2024/1599

15.2.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/1599)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

EU-nro: PGI-CY-02762 — 5.3.2021

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Kypros

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotetyyppi*

Luokka 2.5 Pasta

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” on makaronivalmiste, jota valmistetaan sekoittamalla durumvehnäjauhoa ja vettä ja/tai muuntyyppistä jauhoa kuten maalais- ja/tai täysjyväjauhoa, durumvehnäsuurimoita, vettä ja suolaa. Yhtä kilogrammaa (+/–10 %) kohden Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaroneja lopullisessa muodossaan (eli kuivattuna) tarvitaan seuraavat määrät raaka-aineita:

— noin 1 kilogramma durumvehnäjauhoa ja/tai muuntyyppistä jauhoa kuten maalais- ja/tai täysjyväjauhoa sekä durumvehnäsuurimoita, vettä ja suolaa

— noin ½ litraa vettä

— hyppysellinen (noin ¼ teelusikallista) suolaa

Fyysiset ominaisuudet

Muoto: yleensä pyöreä tai soikea, keskellä reikä

Halkaisija: 1–2 cm leveimmässä kohdassa (pyöreä tai soikea)

Paksuus: 0,3–0,7 cm (paksuimmassa kohdassa)

Väri: luonnonvalkoinen

Rakenne: hieman karkea ja kova

Kemialliset ominaisuudet (kuivattu tuote)

Kosteuspitoisuus: alle 12 %

Hiilihydraatteja: 60–80 %

Suolapitoisuus: enintään 1 %

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

— Raaka-aineiden sekoittaminen ja taikinan valmistus

— Taikinan leikkaaminen ja makaronien muotoilu

— Mahdollinen kuivaus

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Sekä kuivatut että tuoreet Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaronit pakataan läpinäkyvään pakkaukseen. Pakkauksen läpi kuluttaja näkee tuotteen ominaisuuksista, erityisesti sen muodosta ja rakenteesta, että tuote on valmistettu käsin.

Tuote on pakattava ja merkittävä rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta varmistetaan hyvä jäljitettävyys ja jottei tuote vahingoitu. Tuotteen kuljettaminen pakattavaksi tuotantoalueen ulkopuolelle lisäisi tuotteen vahingoittumisen ja laadun heikkenemisen todennäköisyyttä, koska tuote saattaisi murskautua tai pirstoutua.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakkauksissa on oltava seuraava merkintä: ”χειροποίητα ζυμαρικά” [cheiropoíita zymariká] eli käsintehty makaronivalmiste.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue on koko Kyproksen tasavalta.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” rekisteröintiä perustellaan tuotteen vuosien mittaan saavuttamalla maineella sekä erityisominaisuuksilla, kuten muodolla, koolla ja rakenteella, jotka ovat syntyneet tuottajien osaamisen ja asiantuntemuksen tuloksena. Tuotteen nimi juontuu sen pientä rengasta (”*tertziélli*”) muistuttavasta muodosta. Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaronivalmisteen maine johtuu paitsi tuotteen ominaisuuksista, jotka kuvastavat tuottajien taitoja, myös ainesosien yksinkertaisuudesta ja tuotteen tarjoilutavasta, joiden vuoksi ruokalaji yhdistetään paastoamiseen. Tärkeä vaihe tuotantoprosessissa on taikinan lepuuttaminen, mikä osaltaan tekee tuotteesta erityisen. Lepuutusajasta riippuu taikinan kimmoisuus, jolla puolestaan on olennainen merkitys tuotantoprosessissa. Kimmoisuuden ansiosta Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaroneja voi muotoilla ja niiden rakenteesta tulee hieman karkea.

Pienet taikinapalat työstetään käsin pulleiksi nauhoiksi. Liittämällä kunkin nauhan päät taidokkaasti yhteen saadaan aikaan Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaroni. Muoto voi vaihdella tuotteen valmistusalueen mukaan. Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaronit muotoillaan renkaiksi, jotta niiden kuivaaminen helpottuu ja nopeutuu. Tuottajien kokeneisuuden ja taitojen ansiosta Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaronit ovat keskenään lähes samankokoisia, vaikka ne onkin tehty yksitellen ja käsin, ja niiden pinta on tunnistettava ja hieman karkea. Taikinan päiden liitoskohta on selkeästi näkyvissä, mistä tunnistaa, että Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaronit ovat käsintehtyjä. Taikinan päät on yhdistettävä oikealla tavalla, jotta ne eivät irtoa toisistaan keittämisen ja tarjoilun yhteydessä.

Tuotteen kuivaus perustuu niin ikään tuottajien taidokkuuteen. Tuoreet Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaronit on aseteltava kuivausverkkoon tai koreihin siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Se mahdollistaa optimaalisen ja tasaisen kuivumisen. Tuottajat tietävät kokemuksesta, milloin tuote on valmis. Tuottaja voi päätellä, onko tuote riittävän kuiva tarkistamalla a) että pinta ei ole tahmea ja b) millainen ääni makaroneista lähtee, kun niitä ravistellaan ja ne osuvat toisiinsa.

Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaroneja on perinteisesti tarjoiltu paastoaikana sekä juhlissa ja kokoontumisissa, kuten häissä. Ne tarjoillaan aina tietyllä tavalla. Ennen tarjoilua ne keitetään vedessä, johon on lisätty johanneksenleipäpuusiirappia, rypälesiirappia tai hunajaa. Joidenkin lähteiden mukaan ruoka saattaa hyvinkin olla peruja antiikin Kreikan ruokalajista nimeltä *plytos artos* eli keitetty leipä.

Sen lisäksi, että ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” on perinteinen ja maineikas, paastoamiseen yhdistetty kyproslainen tuote, siitä on myös tulossa suositumpi nykyaikaisessa ruokavaliossa. Paikallisissa kaupoissa, joissa myydään kyproslaisia tuotteita, on niille aina oma paikkansa hyllyssä. Tuotteen maine on kuitenkin kiirinyt myös Kyproksen ulkopuolelle, sillä makaroneja on esitelty ulkomaisissa ruoanlaitto-ohjelmissa. Niitä on esitelty esimerkiksi tunnetussa kreikkalaisessa televisio-ohjelmassa *POP Mageiriki* [SAN-keittiö], jossa esitellään SAN- ja SMM-tuotteita. Kyproslainen kokki- ja gastronomijärjestö kuvaili Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaronin valmistamista vuonna 2017 *Gastronomika Nea* [Gastronomiauutiset] -lehdessä perinteitä käsittelevällä palstalla. Tuote löytyy myös ruoanlaittosivustoilta ja -sovelluksista kuten *Cookpadista*, jossa on valmistusohjeiden lisäksi myös tarjoiluehdotuksia. Paikallisilla ruokakulttuuria ja perinteitä esittelevillä festivaaleilla (”*Michani tou Gronou III*” [Aikakone III] – Aglantzian kunta ja Aglantzian nuorisokeskus) näytetään myös, miten Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaroneja valmistetaan, ja niitä tarjoillaan maistiaisina. Vuoden 2019 itäisen Chalkidikin ruokafestivaaleja käsittelevissä julkaisuissa on mainittu, että kyproslaiset tuotteet, kuten tertziellouthkia tarjoiltuna johanneksenleipäpuusiirapin kanssa, olivat erittäin suosittuja. Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaronivalmisteelle on myönnetty Kyproksen ruokakulttuurista kertova ”Taste Cyprus / Delightful Journeys” -laatumerkki, ja se on yksi perinne- ja kulttuurifestivaaleilla esillä olevista tuotteista. Tällaisia festivaaleja on järjestetty eri yhteisöissä Kyproksen maaseudulla vuodesta 2004 lähtien. Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia -makaronia on kuvailtu ”erityislaatuiseksi, käsintehdyksi perinteiseksi pastaksi” kyproslaisen pastan kunniaksi järjestetyissä tapahtumissa, kuten ”*Kyriakes stin Ypaithro*” [Sunnuntait maaseudulla]. Tapahtumia mainostetaan sähköisissä tiedotusvälineissä, esimerkiksi *Skala Times* -verkkolehdessä. ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” esiintyy myös usein painetuissa ja sähköisissä tiedotusvälineissä, jotka dokumentoivat ja edistävät perinteistä kyproslaista ruokakulttuuria. Tällaisia ovat muun muassa *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [Kyproksen ruokakartta], *Gastronomia en Kypro* [Gastronomia Kyproksella], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Kyproksen perinteiset taikinatuotteet] (2003) sekä Kyproksen gastronomian ja ruoan virtuaalimuseo.

Eritelmän julkaisutiedot

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